

Datum: 24.03.2025 – 28.03.2025

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Käsespätzle ^(25%Dinkel, Regional) mit Röstzwiebeln ^(AT) und Kartoffelsalat ^(Regional) (A,C,G,L)	Champignonrahm Soße ^(AT, Regional) mit Serviettenschnitte ^(AT, Regional) (A,C,G,L)	Minestrone ^(AT) (A,L) und Früchtekompott ^(Regional)
Dienstag	Hackbällchen vom Rind ^(Regional) in Rahmsoße ^(Regional) mit Reis ^(Italien) (A,C,G,L)	Frühlingsrolle ^(AT) mit Süß Saurer Soße ^(Thailand) (A,C,L,F)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage ^(AT, Regional) (A,C,L) Gemüse Stick mit Dip ^(AT,Regional) (G,L)
Mittwoch	Palatschinken mit Spinat Käsefüllung ^(AT) Kräuterdip ^(Regional) (A,C,G,L)	Gemüselasagne ^(AT, BIO Italien) mit Tomatensoße ^(AT) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing ^(AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Obst ^(EU, Regional)
Donnerstag	Spaghetti ^(BIO Italien) Bolognese ^(Regional) mit Parmesan ^(Italien) (A,C,G,L)	Linsen Dahl ^(Thailand, AT) mit Basmatireis ^(Italien) (G,F,L)	Karottencreme Suppe ^(AT, Regional) (G,L) Gemüse Stick mit Dip ^(AT, Regional) (G,L)
Freitag	Rösti Gemüsepizza ^(AT, Regional) (G,L)	Penne ^(Regional) mit Kräuterrahmsoße ^(Regional) und Parmesan ^(Italien) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing ^(M,C,G,L,o) und Pudding ^(Regional) (G)

Allergielegende: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Nüsse, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinien, R = Weichtiere (2)

Der Anbau von Gemüse, Salat,
Obst und Kräutern im AQUA
Garten ist bio-zertifiziert.



Wir wünschen guten Appetit!



AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH wird gefördert von:



Herkunftskennzeichnung: **Rindfleisch** / 100% Regional, **Eier** / 100% Regional, **Milchprodukte** / 100% Regional, **Teigwaren** / 50% Regional, 50% Italien
Kartoffeln / 100% Regional, **Zwiebeln** / 100% Regional, **Geflügel** / 75% EU 25% Regional, **Gemüse** / 75% EU 25% Vorarlberg, **Fisch** / EU, **Äpfel** / 100% Regional, **Reis** / EU

