

Datum: 28.04.2025 – 02.05.2025

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
<b>Montag</b>	Hacklaibchen in Bratensoße (Regional) mit Marktgemüse (AT) und Nudeln (AT) (A,C,G,L)	Gedünstetes Gemüse (AT) mit Kartoffeln (Regional) und Butterbrösel (Regional) (A,C,L)	Gemüse Grießsuppe (AT) (A,L) und Kuchen (AT) (A,C,G)
<b>Dienstag</b>	Zucchini-Kartoffelgratin (AT, Regional) (C,G,L)	Spaghetti (Bio Italien) mit Gemüsebolognese (AT) (A,C,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Joghurtdessert (Regional) (G)
<b>Mittwoch</b>	Backhendl vom Hühner.Gut mit Kartoffelsalat (Regional) und Zitrone (EU) (G,L)	Kartoffelstrudel mit Spinat (Regional, AT) (A,C,G,L)	Tomatencreme Suppe (AT, Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT, Regional) (G,L)
<b>Donnerstag</b>	Gebratenes Seehechtfilet (EU) mit Reis (Italien) und Kräuterrahmsoße (Regional) (A,G,L,D)	Gebackener Blumenkohl (AT) mit Kartoffeln (Regional) dazu Sauce Tartar (AT) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Fruchtkompott (Regional)
<b>Freitag</b>	Rindsgeschnetzeltes (Regional) mit Spätzle (25% Dinkel, Regional) (A,C,L)	Kaiserschmarren (AT) mit Apfelmus (Italien) (A,C,G)	Broccolicreme Suppe (AT, Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT, Regional) (G,L)

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 (7)

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

