

Datum: 13.10.2025 – 18.10.2025

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Rindsgeschnetzeltes (Regional) mit Spätzle (30% Dinkel, Regional) (A,C,L)	Gedünstetes Gemüse (AT) mit Kartoffeln (Regional) und Butterbrösel (Regional) (A,C,L)	Gemüse Grießsuppe (AT) (A,L) und Kuchen (AT) (A,C,G)
Dienstag	Gebratenes Seehechtfilet (EU) mit Reis (Italien) und Kräuterrahmsoße (Regional) (A,G,L,D)	Spaghetti (Bio Österreich) mit Gemüsebolognese (AT) (A,C,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Joghurtdessert (Regional) (G)
Mittwoch	Backhendl vom Hühner.Gut mit Kartoffelsalat (Regional) und Zitrone (EU) (G,L)	Gnocci (AT) mit Pikanter Kräutersoße (Regional) dazu Parmesan (Italien) (A,C,G,L)	Tomatencreme Suppe (AT, Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT, Regional) (G,L)
Donnerstag	Zucchini-Kartoffelgratin (AT, Regional) (C,G,L)	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)
Freitag	Hacklaibchen in Bratensoße (Regional) mit Marktgemüse (AT) und Nudeln (Regional 30% Dinkel) (A,C,G,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!

