Speiseplan KW 43

Datum: 20.10.2025 – 24.10.2025

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Gemüse-Tomatenragout (AT) mit Tagliatelle (BIO Italien) und Parmesan (Italien) (A,C,G,L)	Weiße- Bohneneintopf (AT, Argentinien) (L)	Gemüsesuppe (AT) (L) und Pudding (Regional) (G)
Dienstag	Chili con Carne vom Rind (Regional) mit Reis (Italien) (L)	Polenta Schnitte (AT) mit Gemüse und Käse überbacken (AT, Regional) (G,L)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage (AT) (A,C,L) Gemüse Stick mit Dip (AT, Regional) (G,L)
Mittwoch	Orientalisches Ofengemüse (AT) mit Kartoffeln (Regional) und Kräuterdip (Regional) (G,L)	Gnocchi (AT) mit Pilzrahmsoße (AT, Regional) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Obst (EU, Regional)
Donnerstag	Putenschinken Rahmspätzle (30%Dinkel, Regional) (A,C,G,L)	Buchteln (AT) mit Vanillesoße (Regional) (A,C,G)	Gemüsecreme Suppe (AT, Regional) (G,L) Gemüse Stick mit Dip (AT, Regional) (G,L)
Freitag	Lasagne al Forno vom Rind (BIO Italien, Regional) (A,C,G,L)	Tortellini (Regional) mit Käserahmsoße (Regional) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Kuchen (AT) (A,C,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 (8)

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

Wir wünschen guten Appetit!

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

AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH wird gefördert von: