

Datum: 23.06.2025 – 27.06.2025

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Rindsgeschnetzeltes (Regional) mit Spätzle (25% 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 Kräuterrahmsauce (Regional) (A,G,L,D)	Spaghetti (Bio Italien) 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)	Gnocchi (AT) mit pikanter Kräutersauce (Regional) dazu Parmesan (Italien) (A,C,G,L)	Tomatencremesuppe (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 Bratensauce (Regional) mit Marktgemüse (AT) und Nudeln (AT) (A,C,G,L)	Kaiserschmarren (AT) mit Apfelsmus (Italien) (A,C,G)	Broccolicremesuppe (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

