

Speiseplan KW 46

Datum: 10.11.2025 – 14.11.2025

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Saftgulasch vom Vorarlberger Rind mit Spätzle (30% Dinkel, Regional) (A,C,L)	Kartoffel-Gemüsegulasch (AT, Regional) (L)	Gemüse-Grießsuppe (AT) (A,L) und Kuchen (AT) (A,C,G)
Dienstag	Tortellini (Regional) mit Österkronsause (AT) dazu Parmesan (Italien) (A,C,G,L)	Gemüse Chili (AT) mit Vollkornreis (Italien) (L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Joghurtdessert (Regional) (G)
Mittwoch	Paniertes Hähnerschnitzel (AT) mit Petersilienkartoffeln (Regional) (Zitrone) (EU) (A,C,L,M,O)	Palatschinken mit Marmelade (AT) (A,C,G)	Tomatencremesuppe (AT, Regional) (G,L) Gemüesticks mit Dip (AT, Regional) (G,L)
Donnerstag	Gemüse-Kartoffelpfanne (AT, Regional) mit Dip (Regional) (A,G,C,L)	Gnocchi (AT) mit Käserahmsauce (Regional) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Fruchtkompott (Regional)
Freitag	Lachsrahm (EU)(Regional) Tagliatelle (BIO Italien) (A,C,G,L,D)	Riebel (Regional) mit Apfelmus (Italien) (A,C,G)	Broccolicremesuppe (AT, Regional) (G,L) Gemüesticks 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 (3)

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:

