

Speiseplan KW 51

Datum: 15.12.2025 – 19.12.2025

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Gemüse-Tomatenragout (AT) mit Tagliatelle (BIO Italien) und Grana Padano (Italien) (A,C,G,L)	Weiße-Bohnen-Eintopf (AT, Argentinien) (L)	Gemüsesuppe (AT) (L) und Pudding (Regional) (G)
Dienstag	Chili con Carne vom Rind (Regional) mit Reis (Italien) (L)	Polentaschnitte (AT) mit Gemüse und Käse überbacken (AT, Regional) (G,L)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage (AT) (A,C,L) Gemüesticks mit Dip (AT, Regional) (G,L)
Mittwoch	Orientalisches Ofengemüse (AT) mit Kartoffeln (Regional) und Kräuterdip (Regional) (G,L)	Gnocchi (AT) mit Pilzrahmsauce (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 Vanillesauce (Regional) (A,C,G)	Gemüsecremesuppe (AT, Regional) (G,L) Gemüesticks mit Dip (AT, Regional) (G,L)
Freitag	Lasagne al Forno vom Rind (BIO Italien, Regional) (A,C,G,L)	Tortellini (Regional) mit Käserahmsauce (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:

