

Datum: 02.03.2026 – 06.03.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Nudeln (VLand Regional, 30% Dinkel) mit Kräuterrahmsauce (Regional) und Grana Padano (Italien) (A,C,G,L)	Champignonrahmsauce (AT, Regional) mit Semmelknödel (AT, Regional) (A,C,G,L)	Minestrone (AT) (A,L) und Früchtekompott (Regional)
Dienstag	Hackbällchen vom Rind (Regional) in Rahmsauce (Regional) mit Reis (Italien) (A,C,G,L)	Linsen Dahl (Thailand, AT) mit Basmatireis (Italien) (G,F,L)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage (AT, Regional) (A,C,L) Gemüsesticks mit Dip (AT,Regional) (G,L)
Mittwoch	Palatschinken mit Spinat-Käsefüllung (AT) Kräuterdip (Regional) (A,C,G,L)	Gemüselasagne (AT, BIO Italien) mit Tomatensauce (AT) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Obst (EU, Regional)
Donnerstag	Spaghetti (BIO Österreich) Bolognese (Regional) mit Grana Padano (Italien) (A,C,G,L)	Gnocchi (AT) mit pikanter Kräutersauce (Regional) dazu Grana Padano (Italien) (A,C,G,L)	Karottencremesuppe (AT, Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT, Regional) (G,L)
Freitag	Rösti-Gemüsepizza (AT, Regional) (G,L)	Frühlingsrolle (AT) mit süß-saurer Sauce (Thailand) (A,C,L,F)	Salat mit Dressing (M,C,G,L,o) und Pudding (Regional) (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 (2)

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



Wir wünschen guten Appetit!



Herkunftskennzeichnung: Rindfleisch / EU, Eier / EU, Milchprodukte / EU, Teigwaren / EU
Kartoffeln / EU, Zwiebeln / EU, Geflügel / EU, Gemüse / EU, Fisch / EU, Äpfel / EU, Reis / EU

AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH wird gefördert von:

