

Datum: 20.04.2026 – 24.04.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Gebratene Hühnerbrust (EU) mit Letscho (AT) dazu Tagliatelle (Bio Italien) (A,L)	Pikanter Kartoffel-Käseauflauf (Regional) Gemüse-Kräutersauce (Regional) (G,C,L)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage (AT, Regional) (A,C,L) und Kuchen (AT) (A,C,G)
Dienstag	Tortiglioni mit Parmesan-Zitronensauce (Regional, Italien) (A,C,G,L)	Cremige Schupfnudeln mit Gemüse-Bergkäsesauce (EU, Regional) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (Regional) (M,C,G,L,o) und Obst (Regional, EU)
Mittwoch	Hühnerflügel vom Hühner.Gut mit Kartoffelwedges (EU, Regional) dazu Cocktailsauce (AT) (G,L)	Gnocchi Sardi (Nudeln) mit (Bio Österreich) getrockneter Tomate und Basilikum (EU) (A,C,G,L)	Erbsencremesuppe (AT,Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT,Regional) (G,L)
Donnerstag	Eiernudeln (Bio Bayern) mit Gemüse-Kokosnusssauce (Thailand) Indonesische Art (A,C,F,L)	Gemüse-Reispfanne (Italien) mit Paprikarahmsauce (Regional) (G,L)	Salat mit Dressing (AT,Regional) (M,C,G,L,o) und Joghurt dessert (Regional) (G)
Freitag	Gebackenes Fischfilet (EU) mit Kartoffeln (Regional) und Sauerrahmdip (Regional) (A,C,G,L,D)	Auflauf vom Vorarlberger Riebelgrieß (Regional) dazu Sauerkirschen (Regional) (A,C,G,L)	Blumenkohlcremesuppe (EU) (L,G) Gemüsesticks mit Dip (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 (1)

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

