

Datum: 22.06.2026 – 26.06.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Nudeln (Regional, 25% Dinkel) mit Kräuterrahmsauce (Regional) und Grana Padano (Italien) (A,C,G,L)	Champignonrahmsauce (AT, Regional) mit Serviettenschnitten (AT, Regional) (A,C,G,L)	Minestrone (AT) (A,L) und Fruchtekompost (Regional)
Dienstag	Spaghetti (BIO Österreich) Bolognese (Regional) mit Grana Padano (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	Hackbraten vom Rind (Regional) mit Senfsauce (Regional) und Reis (Italien) (A,C,G,L,M)	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Zucchini (AT) (A,C,G,L)	Paprika-Linsensuppe mit Ingwer (EU) (L,G) Gemüsesticks mit Dip (AT, Regional) (G,L)
Freitag	Kasspressknödel mit Rahmgemüse (AT, Regional) (A,C,G,L)	Gemüsecurry mit Ingwer (AT) und Basmatireis (Thailand) (E,F,C,L,N)	Salat mit Dressing (M,C,G,L,o) und Birchermüsli mit Apfel (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

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:

