

Datum: 19.10.2026 – 23.10.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Saftgulasch vom Vorarlberger Rind mit Spätzle (25% Dinkel, Regional) (A,C,L)	Kartoffel-Gemüsesegulasch (AT, Regional) (L)	Grießnockerlsuppe (AT) (A,L) und Kuchen (AT) (A,C,G)
Dienstag	Tortellini (Regional) mit Österkronsauce (AT) dazu Grana Padano (Italien) (A,C,G,L)	Gemüsepfanne (Regional) mit Polenta (Regional) (G,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Joghurtdessert (Regional) (G)
Mittwoch	Paniertes Hühnerschnitzel (AT) mit Petersilienkartoffeln (Regional) (Zitrone) (EU) (A,C,L,M)	Palatschinken mit Marmelade (AT) (A,C,G)	Tomatencremesuppe (AT, Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT, Regional) (G,L)
Donnerstag	Gemüse-Kartoffelpfanne (AT, Regional) mit Dip (Regional) (A,G,C,L)	Gemüse-Chili (AT) mit Vollkornreis (Italien) (L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Fruchtkompott (Regional)
Freitag	Gebratenes Seehechtfilet (EU) mit Reis (Italien) und Kräuterrahmsauce (Regional) (A,G,L,D)	Riebel (Regional) mit Apfelmus (Italien) (A,C,G)	Broccolicremesuppe (AT, Regional) (G,L) Gemüsesticks 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

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:

