

Datum: 14.04.2025 – 18.04.2025 **Osterferien**

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
<b>Montag</b> 14. April	Hackfleischsoße (Regional) mit Reis (Italien) (L)	Ravioli (EU) mit Pilzrahmsoße (Regional) (A,C,G,L)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage (AT, Regional) (A,C,L) Salat (Regional, EU)
<b>Dienstag</b> 15. April	Spinatlasagne (AT,BIO Italien) mit Tomatensoße (EU) (A,C,G,L)	Gemüsepfanne (Regional) mit Polenta (Regional) (G,L)	Salat mit Dressing (Regional) (M,C,G,L,O) und Kuchen (AT) (A,C,G)
<b>Mittwoch</b> 16. April	Gebratene Hühnerbrust (EU) Rahmsoße (Milchhof) und Risibisi (Italien) (A,G,L)	Gnocchi (AT) mit Pikanter Kräutersoße (Regional) dazu Parmesan (Italien) (A,C,G,L)	Haferflockensuppe (AT) (A,L) Salat (AT,Regional) (G,L)
<b>Donnerstag</b> 17. April	Käsehörnle (Regional) mit Röstzwiebeln (AT) (A,C,G,L)	Rahmkohlrabi (AT, Regional) mit Kartoffeln (Regional) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (AT,Regional) (M,C,G,L,o) und Joghurtdessert (Regional) (G)
<b>Freitag</b> 18. April	Lachsrahm (EU)(Regional) Nudeln (BIO Italien) (A,C,G,L,D)	Gemüsestrudel (AT) mit Schnittlauchsoße (Regional) (A,C,G,L)	Erbsencreme Suppe (AT,Regional) (G,L) Salat (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 (5)

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** / 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



Date: 14.04.2025 – 18.04.2025 **Easter holidays**

Day	Menu 1	Menu 2	Soup/Dessert
<b>Monday</b> 14 April	Minced meat sauce (regional) with rice (Italy) (L)	Ravioli (EU) with Mushroom cream sauce (regional) (A,C,G,L)	Clear vegetable soup with garnish (AT, regional) (A,C,L) Salad (Regional, EU)
<b>Tuesday</b> 15 April	Spinach lasagna (AT,ORGANIC Italy) with tomato sauce (EU) (A,C,G,L)	Vegetable stir-fry (regional) with polenta (regional) (G,L)	Salad with dressing (regional) (M,C,G,L,O) and cakes (AT) (A,C,G)
<b>Wednesday</b> 16 April	Roasted chicken breast (EU) Cream sauce (Dairy farm) and Risibisi (Italy) (A,G,L)	Gnocchi (AT) with spicy herb sauce (regional) with Parmesan cheese (Italy) (A,C,G,L)	Oatmeal soup (AT) (A,L) Salad (AT,regional) (G,L)
<b>Thursday</b> 17 April	Käsehörnle (type of mac&cheese) (regional) with fried onions (AT) (A,C,G,L)	Kohlrabi in cream sauce (AT, regional)) with potatoes (regional) (A,C,G,L)	Salad with dressing (AT,regional) (M,C,G,L,o) yoghurt dessert (regional) (G)
<b>Friday</b> 18 April	Salmon (EU)(regional) pasta with cream sauce (ORGANIC Italy) (A,C,G,L,D)	Vegetable strudel(AT) with chive sauce (regional) (A,C,G,L)	Pea cream soup (AT,Regional) (G,L) Salad (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 (5)

The cultivation of vegetables, lettuce, fruit and herbs in the AQUA garden is certified



## We wish you bon appétit!



AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH wird gefördert von:



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

