

	Menü 1	Menü 2		
Mo	<input type="checkbox"/> klare Gemüsesuppe mit Schöberl Currywurst vom Ländle Kalb Potato Wedges und gemischter Salat Apfelstrudel mit Staubzucker	<input type="checkbox"/> klare Gemüsesuppe mit Schöberl Gnocchi mit Gemüseragout gemischter Salat Apfelstrudel mit Staubzucker	<input type="checkbox"/>	
Di	<input type="checkbox"/> herzhaftes Gemüsesuppe Penne "Napoli" mit Parmesan gemischter Salat Panna Cotta mit Orangensauce	<input type="checkbox"/> herzhaftes Gemüsesuppe bunter Fleischspieß mit Natursauce feine Beilage und gemischter Salat Panna Cotta mit Orangensauce	<input type="checkbox"/>	
Mi	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Hacklaibchen vom Ländle Rind Erbsenpüree und Karottengemüse Marillen-Topfen-Schnitte	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Polentapizza mit Frühlingsgemüse gemischter Salat Marillen-Topfen-Schnitte	<input type="checkbox"/>	
Do	<input type="checkbox"/> klare Gemüsesuppe mit Nudeln Kartoffelrösti "Mexican" mit Mais und Gemüse Sauerrahmdip und gemischter Salat Nougatmousse mit Schokospänen	<input type="checkbox"/> klare Gemüsesuppe mit Nudeln Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" Couscous und gemischter Salat Nougatmousse mit Schokospänen	<input type="checkbox"/>	
Fr	<input type="checkbox"/> legierte Grießsuppe Käsespätzle mit Röstzwiebeln grüner Salat frische marinierte Ananas	<input type="checkbox"/> legierte Grießsuppe Rostbraten vom Ländle Rind Kartoffelroulade und buntes Gemüse frische marinierte Ananas	<input type="checkbox"/>	
Sa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
So	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Änderungen werden gerne entgegengenommen unter 05556/72243 5360, Auskunft über Allergene erhalten Sie von unserer Küchenleiterin Annette Roschitz
Zur Verarbeitung unserer Speisen verwenden wir Milchprodukte, Eier, Kalb, Rind, Schweinefleisch und Geflügel zu 100% aus der EU.

„Vorarlberg am Teller“ macht sich stark für den Einsatz regionaler und biologischer Lebensmittel in unseren heimischen Großküchen. Mehr hochwertige, lokal produzierte Lebensmittel – damit fördern wir eine gesunde und nachhaltige Ernährung und unterstützen die Vorarlberger Landwirtschaft.