

	Menü 1	Menü 2	
Mo Oster- montag	<input type="checkbox"/> Spargelcremesuppe in Butter gebratene Süßwasserfische auf Nudelrisotto mit jungem Spinat Ostergugelhupf	<input type="checkbox"/> Spargelcremesuppe "Osso buco" vom Ländle Kalb Rahmpolenta und Schmor Gemüse Ostergugelhupf	<input type="checkbox"/>
Di	<input type="checkbox"/> klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl Wiener Schnitzel von der Pute Kartoffelsalat und Preiselbeeren Marillenkompott	<input type="checkbox"/> klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl Topfen Küchlein mit Zimt Zucker Vanillesauce und karamellisierte Apfelspalten Marillenkompott	<input type="checkbox"/>
Mi	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Riccottalaibchen mit Schnittlauchdip gemischter Salat Schoko Kokoskuchen	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Rindsroulade mit Burgundersauce Grießknödel und Brokkoli mit Mandeln Schoko Kokoskuchen	<input type="checkbox"/>
Do	<input type="checkbox"/> klare Gemüsesuppe mit Backerbsen Spinatknödel mit geschmolzenen Tomaten gemischter Salat und Parmesan Bananensplitcreme	<input type="checkbox"/> klare Gemüsesuppe mit Backerbsen pikante Wurstnudeln gemischter Salat Bananensplitcreme	<input type="checkbox"/>
Fr	<input type="checkbox"/> Bergkäsecremesuppe Kartoffel Kohlrabi Auflauf Kressesauce und gemischter Salat Stracciatellajoghurt	<input type="checkbox"/> Bergkäsecremesuppe Ländle Kalbsleber mit Calvadosauce Röstinchen und grüne Bohnen Stracciatellajoghurt	<input type="checkbox"/>
Sa	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
So	<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.