

10.08.2026 bis 16.08.2026

KW 33

Menü 1			Menü 2		
Mo	☐	klare Gemüsesuppe mit Leberspätzle Pariser Schnitzel von der Pute Erbsenreis und gemischter Salat Früchtemus	☐	klare Gemüsesuppe mit Leberspätzle Florentiner Rösti mit Spiegelei gemischter Salat Früchtemus	☐
Di	☐	Spargelcremesuppe Grillwurst vom Ländle Rind mit Natursauce Kartoffelpüree und Bohnengemüse Topfencreme mit Brombeeren	☐	Spargelcremesuppe in Butter gebratenes Pangasiusfilet Balsamico-Linsen und Gemüsewürfel Topfencreme mit Brombeeren	☐
Mi	☐	klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl Spinatspätzle mit Käserahmsauce mediterranes Schwenkgemüse Zwetschenkuchen	☐	klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl Schweinehalssteak mit Knoblauchjus Mandelbällchen und Ofentomate Zwetschenkuchen	☐
Do	☐	klare Gemüsesuppe mit Schöberl Spaghetti Bolognese vom Ländle Rind gemischter Salat und Parmesan Panna Cotta mit Pfirsich	☐	klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl Pfifferling-Kartoffel-Strudel Schnittlauchsauce und gemischter Salat Panna Cotta mit Pfirsich	☐
Fr	☐	herzhafte Gemüsesuppe Blumenkohllaibchen mit Kräutersauce Dampfkartoffeln und gemischter Salat Birnenkompott	☐	herzhafte Gemüsesuppe Beuschel vom Ländle Kalb Dampfkartoffeln und gemischter Salat Birnenkompott	☐
Sa Mariä Himmel- fahrt	☐		☐		☐
So	☐		☐		☐

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.