

Menü 1		Menü 2	
Mo	☐ Brotsuppe mit Jungzwiebeln süßer Topfenauflauf mit karamellisierten Apfelspalten Vanillepudding	☐	☐ Brotsuppe mit Jungzwiebeln Montafoner Schnitzel mit Natursauce Dinkelrisotto und Ofengemüse Vanillepudding
Di	☐ klare Gemüsesuppe mit Backerbsen Kürbis Hühner Ragout vom Ländle Butterreis und grüner Salat Bayrisch Creme mit Trauben	☐	☐ klare Gemüsesuppe mit Backerbsen hausgemachte Kartoffelroulade Blattspinat und marinierte Tomaten Bayrisch Creme mit Trauben
Mi	☐ Zucchini cremesuppe Hacklaibchen vom Ländle Rind Salzkartoffeln und Herbstgemüse Grießflammerie mit Himbeeren	☐	☐ Zucchini cremesuppe cremige Pilze mit Kräutern Semmelknödel und gemischter Salat Grießflammerie mit Himbeeren
Do	☐ klare Gemüsesuppe mit Vollkornflädle Spaghetti "Napoli" gemischter Salat und Parmesan Stracciatella Kuchen	☐	☐ klare Gemüsesuppe mit Vollkornflädle in Butter gebratenes Forellenfilet Selleriepüree und Sojabohnengemüse Stracciatella Kuchen
Fr	☐ herzhaftes Gemüsesuppe Käsespätzle mit Röstzwiebeln Kartoffelsalat Birkenkompott	☐	☐ herzhaftes Gemüsesuppe Burgunderbraten vom Ländle Rind Rahmpolenta und Blaukraut Birkenkompott
Sa	☐		☐
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.