

21.09.2026 bis 27.09.2026

KW 39

	Menü 1	Menü 2	
Mo	☐ Blumenkohlcremesuppe Seelachs im Kartoffelmantel mit Linsen Gemüseragout Früchtejoghurt	☐ Blumenkohlcremesuppe Ofenkartoffel mit Schwengemüse Schnittlauchsauerrahmdip Früchtejoghurt	☐
Di	☐ klare Gemüsesuppe mit Griesnockerl Lasagne "al forno" vom Ländle Rind gemischter Salat Apfel Tiramisu	☐ klare Gemüsesuppe mit Griesnockerl Piccatta vom Knollensellerie Spaghetti und Tomatensauce Apfel Tiramisu	☐
Mi	☐ Lauchcremesuppe bunte Gnocchi Gemüse Pfanne gemischter Salat Marmorkuchen	☐ Lauchcremesuppe Hühnerbrüstchen "süß- sauer" mit asiatischen Eiernudeln Marmorkuchen	☐
Do	☐ klare Gemüsesuppe mit Nudeln Geschnetzeltes vom Ländle Rind Vollkornspätzle und Gurkensalat Zwetschenkompott	☐ klare Gemüsesuppe mit Nudeln Palatschinken mit Gemüsefülle Parmesansauce und Gurkensalat Zwetschenkompott	☐
Fr	☐ Gerstensuppe Vorarlberger Riebel mit Apfelmus Heidelbeercreme	☐ Gerstensuppe geschmorte Roulade vom Ländle Rind Kartoffelgratin und Herbstgemüse Heidelbeercreme	☐
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.