02.11.2026 bis 08.11.2026 KW 45

Stiftung Liebenau VORARLBERG AM TELLER

		Menü 1		Menü 2		
Mo	❒	Rote Linsencremesuppe Marillenpalatschinken mit Vanillesauce Pfirsichkompott	❒	Rote Linsencremesuppe Rollschinken mit Natursauce und Kren Salzkartoffeln und Bayrisch Kraut Pfirsichkompott	❒	
Di	❒	klare Hühnersuppe mit Nudeln Hacklaibchen vom Ländle Rind Kartoffelpüree und Karottengemüse Früchtejoghurt	❒	Klare Hühnersuppe mit Nudeln herbstlicher Gemüsespieß Erbsencreme und Cashewkerne Früchtejoghurt	❒	
Mi	❒	Kürbiscremesuppe Piccata vom Knollensellerie Spaghetti und Tomatensauce Zucchini-Schoko-Kuchen	❒	Kürbiscremesuppe Cordon Bleu vom Ländle Schwein Kartoffelsalat und Preiselbeeren Zucchini-Schoko-Kuchen	❒	
Do	❒	klare Hühnersuppe mit Zartweizen Ragout "süß-sauer" vom Ländle Schwein Butterreis und buntes Wokgemüse Kokoscreme mit Mangosauce	❒	klare Hühnersuppe mit Zartweizen Tomaten-Mozzarella-Knödel auf cremigem Blattspinat Kokoscreme mit Mangosauce	❒	
Fr	❒	**KEIN OFFENER MITTAGSTISCH**	❒	**KEIN OFFENER MITTAGSTISCH**	❒	
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.