09.11.2026 bis 15.11.2026 KW 46

Stiftung Liebenau | VORARLBERG AM TELLER

	Menü 1		Menü 2		
Mo	☐	Zucchinicremesuppe Spaghetti Bolognese vom Ländle Rind gemischter Salat und Parmesan Stracciatellakuchen	☐	Zucchinicremesuppe Cannelloni mit Tomatensauce gemischter Salat und Parmesan Stracciatellakuchen	☐
Di	☐	klare Gemüseuppe mit Flädle Seelachs im Karoffelmantel mit Linsen Gemüseragout Birnenkompott	☐	klare Gemüsesuppe mit Flädle Geschnetzeltes vom Ländle Schwein Vollkornhörnle und gemischter Salat Birnenkompott	☐
Mi	☐	klare Gemüsesuppe mit Leberspätzle gebratener Leberkäse mit Natursauce Salzkartoffeln und Herbstgemüse Vanillepudding	☐	klare Gemüsesuppe mit Leberspätzle Gnocchi mit Gorgonzolasauce mediterranes Ofengemüse Vanillepudding	☐
Do	☐	Gemüsecremesuppe Kaiserschmarren mit Apfelmus Lambada Schnitte	☐	Gemüsecremesuppe Ländle Huhn mit Thymiansauce Butterreis und geschmorter Kürbis Lambada Schnitte	☐
Fr	☐	Lauchcremesuppe Ricottalaibchen mit Gemüsestreifen Karottenpüree und geröstete Kürbiskerne Fruchtsalat	☐	Lauchcremesuppe Zwiebelrostbraten vom Ländle Rind Kartoffelroulade und Brokkoli mit Mandeln Fruchtsalat	☐
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.