

24/25 APRIL				
Montag 31.3.	Dienstag 1.4.	Mittwoch 2.4.	Donnerstag 3.4.	Freitag 4.4.
Spargel-Cordon-bleu mit Schnittlauchcreme und Salatgarnitur Schweinskotletts mit Speckbohnen und Spätzle Hirseauflauf mit Blattsalat Cheesecake im Glas	Kartoffelcremesuppe Strudelvariation Salat Strudelvariation Salat Obstroulade	Buffet Klare Suppe mit Kräuterfrittaten BUFFET Heidelbeercreme	Ausgebackene Mozzarella-Sandwiches Spinatgnocchi mit Tomatensalsa + Salat Polentagnocchi mit Tomatensugo Gurken-Tomaten-Salat Erdbeeren mit Mascarponecreme	Spargelgefüllte Palatschinken Tortellini mit Basilikumschaum, Salat Sauerrahmsoufflé auf Beerenragout
Montag 7.4.	Dienstag 8.4.	Mittwoch 9.4.	Donnerstag 10.4.	Freitag 11.4. Beginn Osterferien
Knusprige Sommerrollen Spicy Chicken mit Reis und asiatischem Gemüse Gefüllte Polentaknödel mit Tomaten-Ingwer-Ragout Apfelkuchen mit selbstgemachten Vanilleeis	Ziegenkäsenockerl, Brot Schweinsgeschnetzeltes, Reis, Champignonsauce Spinatspätzle, Salat Topfenstrudel mit Marillen	Bärlauchcremesuppe Zander auf Paprikagemüse Couscous Buchweizencrêpes mit Asia Gemüse, Kräuterdip Brandteigringe mit Früchten	Kräuter Pancakes mit Zucchini und Bacon Pizza Casalinga Pizza al quattro Stagioni Grüner Salat Tartufo mit Himbeersauce	Spargelstrudel mit Bärlauchsauce Lachsschnitte, Wildreis, Spinat Pochiertes Ei mit schwarzem Reis und Spinat Schokoladenkuchen
Montag 21.4. Ostermontag.	Dienstag 22.4.	Mittwoch 23.4.	Donnerstag 24.4.	Freitag 25.4.
xx	Blattsalat mit gebratenen Pilzen Schweinesteaks, Kräuterbutter Wedges, Butterbohnen Ofengemüse, Kräuter-Topfendip Joghurtcreme	Spargel mit Sauce Vinaigrette Hühner-Gemüse-Spieße Dinkelreis Tsatsiki Gemüse-Nudelpfanne, Blattsalat Topfensoufflé mit Marillen	Buffet	Bregenzerwälder Käsesoufflé Schinken und Spargel mit Frühlingskartoffeln Spargel mit Frühlingskartoffeln Nougatgefüllte Kartoffelteigtaschchen auf Fruchtekompost
Montag 28.4.VP BerA	Dienstag 29.4. VP BerA	Mittwoch 30.4. VP Kü	Donnerstag 1.5.	Freitag 2.5.
Geröstete Paprikasuppe Quiche Lorrain mit Beilagensalat Gemüsetarte mit Beilagensalat Zitonencreme mit Kokos	Keine BK	Kräuterschaumsuppe Lasagne mit Linsen-Bolognese Blattsalat Apfel im Strudelsäckchen Vanillesauce	Staatsfeiertag	X

**Die Zutaten für die Zubereitung der Speisen kommen zu
100 % aus der EU**

Unsere regionalen Lieferanten sind:

Lisele's Biohof – Salate, Gemüse, Kartoffeln

Martinshof – Eier

Sennhof – Teigwaren

Vorarlberg Milch – Milchprodukte

Metzgerei Walser – Biofleisch aus Vorarlberg

Güfel – Fische und Meerestiere

Pilze Lenz – Essige, Öle, Pilze

Bäckerei Luger – Brot und Gebäck

Transgourmet – Trockensortiment