

# Speiseplan



08. bis 14. Juni 2026

	mittags:	abends:
<b>Montag</b> 08.06.2026	Lauchsuppe Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffelsalat Schokopudding	Marillentopfenknödel mit Vanillesauce
<b>Dienstag</b> 09.06.2026	Karotten-Kokossuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Nudeln und Salat Fruchtjoghurt	Grießmus oder Suppe mit Einlage
<b>Mittwoch</b> 10.06.2026	Spargelsuppe Apfel-Topfenauflauf mit Sauerkirschen	Kalte Platte fein garniert
<b>Donnerstag</b> 11.06.2026	Legierte Grießsuppe Spaghetti Bolognese mit Salat Topfenmouse	Pellkartoffeln mit Käse
<b>Freitag</b> 12.06.2026	Knoblauchsuppe Fischfilet mit Rieslingsauce, Petersilienkartoffeln und Salat Obstsalat	Rahmdalken mit Waldbeerenragout
<b>Samstag</b> 13.06.2026	Pastinakensuppe Lothringer Kuchen mit Blattsalat Kompott	Milchreis oder Erbsensuppe
<b>Sonntag</b> 14.06.2026	Brätspätzlesuppe Rindertafelspitz mit Cremespinat und Bratkartoffeln Eisschale	Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto

Unsere geschulten MitarbeiterInnen informieren Sie über die allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Die Küche erreichen Sie unter 05514/2313-15

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Rind, Schwein, Kalb 100% aus Vorarlberg, Pute und Huhn 100% aus AT, Wild aus EU,  
Milch 100% aus Vorarlberg, Milchprodukte 95% aus AT und 5% aus EU, Eier aus Bezau