

# Speiseplan



06. bis 12. April 2026

	mittags:	abends:
<b>Montag</b> 06.04.2026	Leberspätzlesuppe Hackbraten mit Reis und Gemüse Creme Caramel	Schinkenteller fein garniert
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Gerstensuppe Topfenknödel mit Zwetschkenröster	Kalbsbratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Brotsuppe Käsekartoffeln mit Salat Vanillecreme	Palatschinkenfleckerl mit Kompott
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Klare Gemüsesuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Penne und Salat Fruchtjoghurt	Toast Hawaii
<b>Freitag</b> 10.04.2026	Jungzwiebelsuppe Fischfilet mit Dillsauce, Petersilienkartoffeln und Salat Obstsalat	Rahmdalken mit Waldbeerenragout
<b>Samstag</b> 11.04.2026	Blumenkohlsuppe Schinkenrahmnudeln mit Salat Topfencreme	Grießmus oder Suppe mit Einlage
<b>Sonntag</b> 12.04.2026	Grießnockerlsuppe Schweinsbraten mit Blaukraut und Serviettenschnitten Gem. Eis mit Sahne	Wurstsalat mit Garnitur

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