

Gemeinschaftsverpflegung: Unsere Philosophie und Wertehaltung

Unsere Speisen werden nach **ernährungsphysiologischen Richtlinien** zubereitet. Dabei berücksichtigen wir die Auswahl der Lebensmittel auf der Grundlage der **Ernährungspyramide**. Unser Leiter der AQUA-Gastronomie verfügt u.a. über eine Ausbildung zum Diätkoch.

In der Zusammenstellung des Wochenmenüplans orientieren wir uns an **der Leitlinie Schulverpflegung für die Gemeinschaftsverpflegung von Kindern und Jugendlichen** der aks gesundheit GmbH sowie an der Jahreszeit.

Jeden Tag stehen zwei warme Menüs zur Auswahl: Bei Menü 1 kommen stets nur **Rind, Kalb, Huhn, Pute oder Fisch** auf den Teller, Menü 2 ist **vegetarisch**. Zusätzlich gibt es jeden Tag **Salat oder Gemüsesticks** und abwechselnd **Suppe oder Dessert**.

Alles bio und regional?

Wir achten auf die **regionale Beschaffung** unserer Lebensmittel, sowie auf einen hohen Bio-Anteil, den wir u.a. aufgrund unseres eigenen **biologischen Gemüse-Anbaus im AQUA Garten*** in Feldkirch/Meiningen garantieren können.

LieferantInnen aus Vorarlberg

Wir beziehen die Lebensmittel größtenteils über landwirtschaftliche Betriebe, HändlerInnen und AnbieterInnen aus der Region Vorarlberg. z.B.:

Bio-Eier	<ul style="list-style-type: none"> • Florian Gstach, Frastanz • Martinshof, Buch
Milch	<ul style="list-style-type: none"> • Milchhof Oberland
Käse & Butter	<ul style="list-style-type: none"> • Dorfsennerei Schlins
Brot	<ul style="list-style-type: none"> • Bäckerei Drexel, Hohenems
Gemüse & Obst	<ul style="list-style-type: none"> • AQUA Garten* in Feldkirch/Meiningen • Kleinbauern und Privatpersonen, die im naturnahen Anbau produzieren
Fleisch	<ul style="list-style-type: none"> • Metzgerei Fetz, Andelsbuch – Vorarlberger-Rindfleisch • Broger Bregenzerwälder Fleischwaren, Bizau – Bio-Rindfleisch • Bio Metzgerei Walser, Meiningen • Zusammenarbeit mit den Landgenossen, eine Kooperation zur Förderung der Vorarlberger BIO-Landwirtschaft
Gewürze	<ul style="list-style-type: none"> • Sonnentor Bio-Gewürze • AQUA Garten* in Feldkirch/Meiningen

* Der Anbau von Gemüse, Obst und Kräutern im AQUA Garten ist bio-zertifiziert.



Allergeninformation

Die in den Gerichten enthaltenen Allergene sind im Speiseplan aufgelistet. Eine Speisen-Allergenmappe liegt bei Ihnen auf. Unsere geschulten MitarbeiterInnen informieren Sie auch gerne über hauptallergene Zutaten in unseren Produkten.

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an:

Thomas Wachter, Abteilungsleitung Gastronomie
E thomas.wachter@aqu-soziales.com **T** 0699 1515 9609

AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH wird gefördert von:

