



Mittagsverpflegung durch AQUA Mühle Vorarlberg

Liebe Eltern, Erziehungsberechtigte, Lehrer:innen und Schüler:innen,

wir freuen uns sehr, mit euch ins neue Schuljahr / Semester zu starten! AQUA Mühle Vorarlberg ist seit vielen Jahren verlässlicher Partner der Kindergarten- und Schulverpflegung in Vorarlberg und produziert in der modernen Großküche der Messe Dornbirn täglich rund 3.000 Essen fürs Ländle.

Unsere Philosophie

Die Speisen bereiten wir nach ernährungsphysiologischen Richtlinien zu. Dabei berücksichtigen wir die Auswahl der Lebensmittel auf Grundlage der modernen Ernährungswissenschaft. 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. Die frühesten Menü-Wiederholungen treten nach acht Wochen auf.

Die Auswahl unserer frischen Produkte erfolgt saisonal und regional mit hohem Bio-Anteil, den wir u. a. auch aufgrund unseres eigenen biologischen Gemüse-Anbaus im AQUA Garten garantieren können. Wir beziehen die Lebensmittel größtenteils über landwirtschaftliche Betriebe, Händler:innen und Anbieter:innen aus der Region Vorarlberg. Fettreiche Lebensmittel und Süßigkeiten werden sehr sparsam verwendet. Salatdressings und Suppeneinlagen werden gesondert verpackt.

Wir legen großen Wert auf die Vermeidung von Lebensmittelabfällen, weshalb wir Mitglied bei „United against Waste“ sind und unsere Abfallströme genauestens beobachten oder dokumentieren.

Cook & Chill – Der Weg vom Topf auf den Teller

Für die Speisen unserer Mittagsverpflegung nutzen wir das Verfahren des „Cook & Chill“. Wir bereiten die Speisen in unserer Großküche frisch zu und kühlen sie dann sofort auf eine Temperatur von 4°C ab. So bleiben die Nährstoffe und die Qualität der Speisen erhalten. Durch das recht schnelle Absenken der Temperatur wird die Vermehrung von Keimen verhindert. Unmittelbar vor dem Mittagessen werden die Speisen von den Mittagsbetreuer:innen mittels „Regenerator“ auf den Punkt gegart und den Kindern serviert.

Das Cook & Chill-Verfahren zählt seit Jahrzehnten zum Standard in der Gemeinschaftsverpflegung und erfüllt sämtliche Anforderungen an die hygienischen Vorgaben des HACCP-Konzepts (*Hazard Analysis of Critical Control Point*). Für die Regeneration der warmen Speisen wird von AQUA Mühle ein moderner Regenerationsofen bereitgestellt.

Gesundes Menüangebot

Wir nehmen unsere Verantwortung bezüglich der hohen Qualitätsansprüche und der Anforderungen an die Erreichung der Klimaziele sehr ernst und entwickeln unsere Menügestaltung daher regelmäßig weiter. Wir servieren 2-3 mal pro Woche Fleisch oder Fisch, immer in hoher Qualität und die Portionsmenge der Menüs ist angepasst an die Empfehlungen der Ernährungswissenschaft. Die Zubereitung der Speisen wird möglichst fettarm und nährstoffschonend durchgeführt. Den aktuellen Menüplan finden Sie über den QR-Code:



Jeden Tag stehen 2 warme Menüs zur Auswahl. Zusätzlich gibt es immer montags Suppe und Dessert, ansonsten jeden Tag Salat oder Gemüsesticks und abwechselnd Suppe oder Dessert:

- **Salat** (2x/Woche) oder **Gemüsesticks** (2x/Woche)
- **Tagessuppe** alternierend zu Tagesdessert
 - gebundene und klare Suppen (hausgemachte Gemüsebrühe)
- Zwei warme **Tagesmenüs**
 - pro Woche alternierend 7 bzw. 8 vegetarische Gerichte
 - pro Woche alternierend 2 bzw. 3 Fleischgerichte (Geflügel, Fisch, Rind, Kalb)
- **Tagesdessert** alternierend mit Tagessuppe
 - Joghurt, Topfen, Früchte, Früchtemus

Allergeninformation

Die in den Gerichten enthaltenen Allergene sind im Speiseplan aufgelistet. Eine Speisen-Allergenmappe liegt vor Ort auf. Unsere geschulten Mitarbeiter:innen informieren gerne über hauptallergene Zutaten in unseren Produkten. Bitte teilen Sie uns etwaige Unverträglichkeiten Ihres Kindes mit, damit wir darauf reagieren können.

Über AQUA Mühle Vorarlberg

AQUA Mühle Vorarlberg bemüht sich um Menschen, denen es aus unterschiedlichen Gründen nicht gelungen ist, an der Gesellschaft teilzuhaben oder denen ein Ausschluss aus der Gesellschaft droht. Die Gründe dafür sind vielfältig und erfordern individuelle Lösungen.

Mehr Informationen über uns finden Sie unter www.aquamuehle.at.

2022, 2023 und 2024 erreichte die AQUA-Gastronomie bei „Vorarlberg am Teller“ jeweils die Silberne Gabel. Damit zeichnet das Land Vorarlberg Betriebe aus, die einen hohen Wareneinsatz an regionalen und biologischen Produkten vorweisen können. Informationen dazu finden Sie über den QR-Code rechts.



Wir freuen uns auf ein gemeinsames Schuljahr!

AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH

Florian Hoffmann

Abteilungsleitung Gastronomie

T 0699 1515 9549

E florian.hoffmann@aquamuehle.at