AQUA
Mühle · Vorarlberg

LändlePFANNA

einfach – praktisch – guat & gsund

Sie haben den Anspruch, Ihren Mitarbeitenden rund um die Uhr ein gesundes Essen zur Verfügung zu stellen?

Wir stellen Ihnen unsere LändlePFANNA-Gerichte zur Verfügung:

- verschiedene gute und gesunde Menüs stehen Ihren Mitarbeitenden im Automaten zur Auswahl
- jede Woche gibt es einen Menüwechsel – aktuell mehr als 90 Menü-Variationen
- Betreuung der LändlePFANNA-Automaten
- Lieferung und Befüllung nach Bedarf mehrmals wöchentlich

Wir bereiten die LändlePFANNA-Menüs in der modernen Küche der Messe Dornbirn mit viel Liebe zum Handwerk zu. Bei der Auswahl achten wir besonders auf die Vielfalt, wir verarbeiten Lebensmittel sorgsam und wertschätzend. Arbeitsuchende Menschen bekommen bei AQUA Mühle Vorarlberg die Möglichkeit einer Beschäftigung, Qualifizierung und eines Arbeitstrainings und erhöhen so die Chancen auf einen Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt.

Die LändlePFANNA ist …

- einzigartig im Qualitätsanspruch und in der Herstellung
- unter Schutzatmosphäre verpackt und 14 Tage haltbar / Salate 5 Tage
- schnell und einfach in der Mikrowelle zubereitet
- gute gesunde Küche: Vegetarisches, Fleischgerichte und Süßspeisen
- ohne Zugabe von Konservierungsstoffen oder Farbstoffen
- mit Frischwaren u.a. aus unserem eigenen Bio-Garten und von regionalen Lieferanten zubereitet.

Kontakt:

Sascha Lackner
E sascha.lackner@aquamuehle.at
T 0699 1515 9674

Florian Hoffmann
E florian.hoffmann@aquamuehle.at
T 0699 1515 9549

Mit Ihrem Auftrag geben Sie arbeitsuchenden Personen eine sinnvolle Beschäftigung und erhöhen zugleich deren Chancen auf einen Einstieg in den Arbeitsmarkt.

AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH wird gefördert von:

AMS Arbeitsmarktservice Vorarlberg · EUROPÄISCHE UNION Europäischer Sozialfonds · Vorarlberg unser Land · sozialfonds gemeinsam für uns und land Vorarlberg

Ein kurzer Überblick zu unserem Angebot der LändlePFANNA:

Die Gastronomie von AQUA Mühle beliefert zahlreiche große Unternehmen im Land mit frisch zubereiteten LändlePFANNA-Menüs. Diese werden in unserer Produktionsküche in der Messe Dornbirn produziert und in mikrowellenfähigen Schalen vakuumverpackt und gekühlt. Durch diese Art der Verpackung erhalten wir eine Haltbarkeit von max. 2 Wochen. Wir verwenden dabei keinerlei Konservierungsstoffe.

LändlePFANNA-Menüs aus dem Automaten

In unseren Partnerunternehmen bestücken wir Kühlautomaten der Firma Dallmayr mit den Menüs. Aus den Automaten können Ihre Mitarbeitenden täglich ihre Wunschmenüs beziehen und erhalten so sehr unkompliziert täglich Zugang zu einem frischen und gesunden Essen. Der/Die Mitarbeiter:in kann das reichhaltige Mittagessen in einer Mikrowelle innerhalb von 4-5 Minuten wärmen. Die LändlePFANNA-Automaten werden von AQUA Mühle wöchentlich geleert und neu befüllt.

Vielfalt

Insgesamt haben wir mehr als 90 Menüs im Angebot der LändlePFANNA (siehe Liste anbei), das Sortiment wechselt jede Woche. Somit stehen den Mitarbeiter:innen täglich 8 verschiedene Menüs zur Auswahl. Der Menüplan wird ausgehängt und auf Wunsch vorab an das Unternehmen gesendet. Ihre Mitarbeiter:innen müssen keine Bestellung abgeben, die Automaten werden nach unseren Erfahrungswerten oder nach Vorgaben der Firma befüllt. Ihre Mitarbeiter:innen können sich täglich spontan entscheiden, ob und was sie gerne essen.

Herkunft der Lebensmittel

Wir beziehen unsere Lebensmittel größtenteils über landwirtschaftliche Betriebe, Händler:innen und Anbieter:innen aus der Region Vorarlberg. Unser Gemüse beziehen wir u. a. aus dem eigenen AQUA-Garten in Feldkirch/Meiningen.

Aufwand

Die Menüpreise sind nach drei Preiskategorien gestaffelt.

- **Speisen-Kategorie 1 € 6,20 (Brutto)**
- **Speisen-Kategorie 2 € 7,20 (Brutto)**
- **Speisen-Kategorie 3 € 8,50 (Brutto)**

Aufwand für den Betrieb:

- Automatenmietgebühr (Dallmayr Automat)
- Mikrowellen müssen zur Verfügung stehen.

zusätzliche Dienstleistungen von AQUA Mühle:

- wöchentliche Automaten-Befüllung (bei Bedarf wird der Automat auch mehrmals wöchentlich nachgefüllt, Füllkapazität des Dallmayr-Automaten: 60 Essen/Automat)
- Bereitstellung des einwöchigen Menüplans am Automaten und per Mail nach Vereinbarung
- regelmäßige Innenreinigung der Automaten

AQUA
Mühle · Vorarlberg

Auszug aus dem Sortiment LändlePFANNA:

Vegetarisch:

- Spinatlasagne mit Tomatensoße
- Spinatspätzle in Paprikarahmsoße mit Käse
- Saisongemüsepfanne mit Kartoffelpüree
- Käseknödel mit Sahnesoße und Kräutern
- Chili con corn mit reis
- Gemüselasagne
- Asiatischer Gemüsereis Pfanne
- Gnocchi in Österkronsoße
- Gnocchi al Arrabiatta
- Kaiserschmarren
- Gemüse Strudel mit Schnittlauchsauce
- Vlbg. Käshörndle
- Vlbg. Käsknöpfle
- Kartoffelgulasch
- Kräuter Hörnle
- Gemüse-Curry mit Basmatireis
- Marillen Topfenknödel mit Vanillesoße
- Pilz-Ragout mit Semmelknödel
- Frühlingsrolle mit Süßsauer-Soße
- Vlbg Riebel
- Spaghetti mit Gemüsebolognese
- Spaghetti mit Pesto
- Spaghetti Napoli
- Penne mit Oliven, Tomatensoße, Mozzarella
- Kartoffel-Gemüsegratin mit Kräuterdip
- Tortellini mit Käsesauce
- Tortellini mit „Napoli“ mit Parmesan
- Buchteln mit Vanillesoße
- Gemüse-Tomatenragout mit Tagliatellen und Parmesan
- Indonesische Nudelpfanne

Salate:

- Salat Mix mit gegrillten Hühnerstreifen
- Salat Mix mit gebackener Hühnerstreifen
- Gemischter Salat mit Tomaten Mozzarella
- Gemischter Salat mit Thunfisch und Oliven
- Griechischer Bauernsalat
- Gemischter Salat „Greek Style“
- Salat Mix mit Käse und Ei
- Salat Mix mit Schinken und Ei
- Curry Hühnchen Salat mit Nudeln
- Salat Mix mit Trauben und Nüssen
- Orientalische Couscous Salat mit Feta
- Lumpensalat mit Brot
- Wurstsalat mit Käse und Brot

Mit Fleisch von Rind/Pute/Kalb:

- China-Pfanne mit Gemüse
- Kohlrouladen mit Paprikasoße
- Hühnerbruststreifen in Pfeffersoße
- Pikantes-Rindsgeschnetzeltes
- Hühnerbrust in Rahmsoße
- Chili con Carne
- Gnocchi mit Schinken, Tomaten und Pilzen
- Vlbg. Rindsgeschnetzeltes
- Gulasch
- Hackbraten
- Hacklaibchen
- Kalbsgeschnetzeltes mit
- Ländle-Lasagne
- Putengeschnetzeltes
- Kartoffelgulasch mit Putenwurst
- Cordon Bleu mit Kartoffelsalat
- Rinderhacklaibchen
- Curryrahmgeschnetzeltes
- Hackfleischsoße
- Spaghetti Bolognese
- Spaghetti Carbonara
- Spaghetti mit geräuchertem Lachs
- Spaghetti Siciliana
- Ungarische Reispfanne von der Pute
- Wurstnudeln
- Gebratene Hühnerbrust mit Rahmgemüse

Mit Schweinefleisch:

- Curry-Wurst mit Pikanten Wedges
- Schweinesteak mit Senfrahmsoße und Reis
- Schweinsbraten mit Knödel
- Schweinsbraten mit Reis
- Schweinsgeschnetzeltes Jäger Art mit Beilage
- Schweinsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
- Naturschnitzel mit Pilzrahmsoße und Nudeln
- Schweinsrollbraten mit Spätzle
- Semmelknödel mit Speck-Lauch-Sauce
- Spiralnudeln Texas
- Vorarlberger Speck-Kuchen

Unsere Beilagen:

- Kartoffeln/ Kartoffelpüree/Wedges
- Reis
- Nudeln
- Bulgur
- Polenta
- Spätzle
- Semmelknödel/Serviettenknödel
- Brot