

KW 28 06.07.–12.07.2026	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
<b>Montag</b>	Spinatcremesuppe <sup>AGL</sup>	Champignongulasch mit Semmelknödeln <sup>AGC</sup>	Gebackener Blumenkohl mit Kartoffeln und Sauce Tartar <sup>ACGo</sup>
<b>Dienstag</b>	Griesnockerlsuppe <sup>ACG</sup>	Knoblauch-Rindsragout mit Tagliatelle <sup>AG</sup>	Panierter Emmentaler mit mediterranem Gemüse <sup>ACG</sup>
<b>Mittwoch</b>	Pilzsuppe <sup>AGL</sup>	Hühnerbrust mit Haselnusskruste, Schnittlauch-Kartoffeln und Preiselbeeren <sup>ACGH</sup>	Polentastrudel mit Frühlingszwiebel-Sauce <sup>ACG</sup>
<b>Donnerstag</b>	Leberknödelsuppe <sup>ACGL</sup>	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree <sup>AG</sup>	Zucchini-Paprikagulasch mit Butterreis <sup>ALG</sup>
<b>Freitag</b>	Gemüsecremesuppe <sup>AGL</sup>	Paniertes Schollenfilet mit Erbsenreis und Sauce Tartar <sup>ACGo</sup>	Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffelsalat oder Zwetschken-Topfenknödel mit Butterbrösel <sup>AGCMo</sup>

Die 14 Allergene:

A = Gluten, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Nüsse, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, o = Sulfite, P = Lupinien, R = Weichtiere

**Änderungen vorbehalten**

Menüpreis für Gäste: 9,60 Euro Anmeldung für wöchentliche Zusendung des Menüplans unter: office@kaplanbonetti.at