

KW 29 13.07.–17.07.2026	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
Montag	Klare Suppe mit Käsecroutons ^{ALGF}	Rinderragout in Balsamicosauce mit cremiger Polenta und Rosenkohl ^{AGoL}	Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce ^{AFLC}
Dienstag	Knoblauchsuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln ^{AGL}	Geschmorte Hühnerkeule in Rotweinsauce mit Reis ^{oL}	Tagliatelle mit Pesto Rosso ^{AH}
Mittwoch	Minestrone ^{LA}	Kartoffelstrudel mit Schnittlauchsauce und allerlei Gemüse ^{ACGLo}	Sellerieschnitzel mit Bergkäse gefüllt und Petersilienkartoffeln ^{ACGL}
Donnerstag	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen ^{AL}	Mariniertes Putensteak mit Süßkartoffel-Pommes und Grillsauce ^{MGF}	Kartoffelpüree mit eingemachtem Gemüse ^{AGL}
Freitag	Gemüsecremesuppe ^{AGL}	Veganer Backfisch mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Tartar ^{MoCA}	Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffelsalat oder Topfenschmarren mit Rosinen und Apfelmus ^{ACGMo}

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