

KW 32 03.08.–07.08.2026	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
Montag	Karotten-Zitronensuppe ^{AG}	Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spiralen ^{AGo}	Spaghetti mit Basilikumpesto ^{AG}
Dienstag	Klare Suppe mit Profiteroles ^{ACGL}	Schweineschnitzel mit Jägersauce und Kartoffelpüree ^G	Gemüsepfanne mit Polenta ^{GL}
Mittwoch	Käsesuppe mit Croutons ^{AGo}	Mariniertes Putensteak mit Kräuterbutter und Rösti ^{GL}	Tomatenrisotto mit Grana Padano ^G
Donnerstag	Brokkolicremesuppe ^{AG}	Schinken-Rahmspätzle mit Käse überbacken (Putenschinken) ^{ACG}	Würziger Bohneneintopf mit Reis ^L
Freitag	Gemüsecremesuppe ^{AGL}	Cremige Champignonsauce mit Semmelknödeln ^{ACg}	Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffelsalat oder Nutellapalatschinken ^{AGCMo}

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