

KW 33 10.08.–14.08.2026	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
Montag	Klare Suppe mit Gemüsestreifen ^L	Gebackene Hühnerbrust in Kürbiskernkruste mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren ^{ACGH}	Gemüse-Couscous mit Kräuter-Sauerrahmdip ^{GL}
Dienstag	Selleriecremesuppe ^{GLA}	Spaghetti Carbonara und Grana Padano (Schwein) ^{AGL}	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Kartoffeln und Salat ^{ACGMo}
Mittwoch	Frittatensuppe ^{ACG}	Wiener Schnitzel (Schwein) mit Bauernsalat (Kartoffelsalat mit Speck und Feldsalat) ^{ACGMo}	Zartweizen-Gemüsepfanne mit Tomatensauce ^{AL}
Donnerstag	Grießsuppe ^{GA}	Paprikageschnetzeltes (Pute) mit Hörnle und Karotten-Erbsengemüse ^{ALG}	Gemüselinsen mit Hörnle ^{AG}
Freitag	Gemüsecremesuppe ^{AGL}	Paniertes Schollenfilet mit Karoffelsalat und Sauce Tartar ^{ACGMo}	Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffelsalat oder Apfelstrudel mit Zimt-Vanillesauce ^{AGLMo}

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