

KW 34 17.08.–21.08.2026	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
Montag	Brokkolicremesuppe ^{AG}	Kalbsrahmschnitzel mit Spiralen in Butter geschwenkt ^{AGL}	Curryreis mit Letscho ^G
Dienstag	Klare Suppe mit Speckknödeln ^{ACGL}	Zwiebel-Rindfleischragout mit Kartoffelknödeln ^{ACGLo}	Falafel mit Joghurt-Minzsauce ^{AGF}
Mittwoch	Tomaten-Gemüsesuppe ^{LG}	Chili con Carne (Rind) im Reisring ^L	Gemüeschili mit Reis ^L
Donnerstag	Karottencremesuppe ^{AGL}	Gemüselinsen mit Semmelknödeln und Grillwürsteln ^{AGCL}	Röstitaschen mit Gervaisfülle und Salat vom Buffet ^{GMO}
Freitag	Gemüsecremesuppe ^{AGL}	Penne mit Spinat-Knoblauchsauce und Fetakäse ^{AG}	Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffelsalat oder Kaiserschmarren mit 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