

KW 38 14.09.–18.09.2026	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
Montag	Kohlrabicremesuppe ^{AGL}	Äplermagronen mit Speckwürfel und Käse überbacken ^{AG}	Äplermagronen mit Käse überbacken ^{AG}
Dienstag	Fritattensuppe ^{ALCG}	Gekochtes Rindfleisch mit Rösti, Cremespinat und Kren ^{AGo}	Kärntner Kasnudeln in Butterschmalz mit Schnittlauch ^{AGC}
Mittwoch	Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl ^{LG}	Ofenfrische Lasagne mit Grana Padano überbacken (Rind/Schwein) ^{AGL}	Picatta vom Sellerie mit Tomatensauce und Erbsenreis ^{ACG}
Donnerstag	Brättnödelsuppe ^{ACGL}	Serbisches Reisfleisch (Schwein) ^L	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Salat vom Buffet ^{oM}
Freitag	Gemüsecremesuppe ^{AGL}	Fischfilet in Mehrkornpanier mit Kartoffelsalat und Sauce Tartar ^{FMoCG}	Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffelsalat oder Nougatknödel mit Vanillesauce ^{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