

KW 41 05.10.–09.10.2026	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
Montag	Klare Suppe mit kleinen Speckknödeln ^{ACG}	Kalbsrahmgulasch mit Semmelknödeln ^{ACG}	Kartoffelstrudel mit Schnittlauchsauce ^{ACG}
Dienstag	Tomatenrahmsuppe ^{GL}	Tiroler Gröstel mit Spiegelei ^{CGL}	Panierter Emmentaler mit Preiselbeeren und Butterkartoffeln ^{ACG}
Mittwoch	Leberspätzlesuppe ^{AGC}	Gebratene Hühnerkeule mit Gemüsereis ^{GL}	Kichererbsen-Tomateneintopf mit Gemüsereis ^{GL}
Donnerstag	Karotten-Zitronensuppe ^{GA}	Käse-Schinken-Makkaroni im Ofen überbacken (Putenschinken) ^{AGL}	Champignon-Risotto mit Grana Padano ^{AG}
Freitag	Gemüsecremesuppe ^{AGL}	Seelachsfilet mit Tomaten-Mozzarella-Auflage und Kräuterkartoffeln ^{DG}	Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffelsalat oder Joghurt/Marillen-Palatschinken ^{ACG Mo}

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