

KW 46 10.11.–14.11.2025	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
Montag	Zuccinicremesuppe ^{ACGL}	Bauern-Cordon bleu (Schwein) mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren ^{AoG}	Mexikanischer Bohneneintopf mit Reis ^{AL}
Dienstag	Brättnödelsuppe ^{LCA}	Rindsgulasch mit Hörnle ^{AG}	Ratatouille Gemüse mit panierten Fetakäse ^{ACG}
Mittwoch	Kartoffelsuppe ^{GL}	Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel und Blaukraut ^{oACG}	Spinatspätzle mit Bergkäse überbacken ^{ACG}
Donnerstag	Backerbsensuppe ^{AL}	Mariniertes Putenschnitzel mit Kräuterbutter Pommes frites ^{AF}	Zucchini-Paprikagulasch mit Reis ^{GA}
Freitag	Gemüsecremesuppe ^{AGL}	Gemüsegröstl mit Spiegelei ^{GLC}	Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffelsalat oder gebröselte Topfenknödel mit Zwetschkenröster ^{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: 9,20 Euro Anmeldung für wöchentliche Zusendung des Menüplans unter: office@kaplanbonetti.at