

KW 39 21.09 – 27.09.2020	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch	Menü Abend
Montag	Karottencremesuppe mit Orangensaft ^{AG}	Rahmgeschnetztes (Huhn) mit Rösti ^{AGo}	Kichererbsen-Curry ^{GL}	Leberkäsebrötle ^{AL} Vegetarische Alternative
Dienstag	Nudelsuppe mit Gartenkräutern ^{AL}	Penne mit Bolognese und Grana Padano	Indisches Kartoffelcurry	Wurstnudeln ^{AL} Vegetarische Alternative
Mittwoch	Klare Suppe mit Profiteroles	Cremige Räucherlachs-Pasta mit Dill und jungen Erbsen ^{AGD}	Zucchini-Piccata mit Tomatensauce und Pasta ^{ACG}	Rösti-Hotdog mit Cocktailsauce ^{AL} Vegetarische Alternative
Donnerstag	Kürbiscrcemesuppe mit Curry ^G	Hühnerkeule in Rotwein-Zwiebelsauce, Reis ^{oAL}	Lauch-Zwiebelkuchen ^{ACG}	Grammelknödel mit Sauerkraut, Bratensaft ^{ACGo} Vegetarische Alternative
Freitag	Zwiebelsuppe mit Käsetoastecke ^{AFGo}	Champignongulasch mit Semmelknödel ^{ACG}	Scheiterhaufen mit Vanillesauce ^{ACG}	Raclettebrot mit Essiggurken und Perlzwiebeln ^{AOG}
Samstag	Tagessuppe Über Allergene informiert euch Chen	Kalbsragout mit Beilage ^{AGo}	Chen empfiehlt euch eine vegetarische Alternative	Gulaschsuppe (Rind) ^A
Sonntag	Tagessuppe Über Allergene informiert euch Chen	Kartoffelgulasch (Schwein) ^{AGL}	Chen empfiehlt euch eine vegetarische Alternative	Tagliatelle mit Eierschwamerl ^{AG}

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 = Sulfit, P = Lupinien, R = Weichtiere

Änderungen vorbehalten
Menüpreis für Gäste: 7 Euro

Anmeldung für wöchentliche Zusendung des Menüplans unter: office@kaplanbonetti.at