

KW 40 28.09 – 04.10.2020	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch	Menü Abend
Montag	Klare Suppe mit Brätspätzle ^{ACGL}	Gebackenes Putenschnitzel mit Kräuterkartoffeln ^{ACGo}	Kaiserschmarren mit Apfelmus ^{ACG}	Wienerle mit Gulaschsaft und Hörnchen ^{ALo} Vegetarische Alternative
Dienstag	Selleriecremesuppe ^{AGL}	Tiroler Gröstel mit Spiegelei ^{ACL}	Krautfleckerl mit asiatischer Note ^{AGF}	Schnitzelbrötle mit Sauce Tartar. ^{ACo} Vegetarische Alternative
Mittwoch	Boullion mit Grießnockerl ^{ACGL}	Rindsroulade mit Spätzle und Babykarotten ^{ACGL}	Erdäpfeltortilla ^{CLG}	Leberkäse, belegt mit Champignons und Käse überbacken ^{AOLG} Vegetarische Alternative
Donnerstag	Kartoffel-Jungzwiebelsuppe mit Croutons ^{AL}	Gemüse-Linseneintopf mit Burenwurst und Semmelknödel ^{ACGL}	Linseneintopf mit Semmelknödel ^{ACGL}	Makkaroni mit (Pute) Schinkenrahmsauce ^{AGL} Vegetarische Alternative
Freitag	Tomatensuppe ^{LG}	Spinat-Bergkäseknödel mit Knoblauchbutter ^{AGC}	Zucchini-Kartoffelgratin ^{AG}	Tortellini mit Ricotta Spinatfülle, dazu eine leichte Rahmsauce und Parmesan ^{ACG}
Samstag	Tagessuppe Über Allergene informiert euch Chen	Rindsbraten mit Beilage ^{AGoL}	Chen empfiehlt euch eine vegetarische Alternative	Gebratener Reis mit Gemüse ^{GL}
Sonntag	Tagessuppe Über Allergene informiert euch Chen	Hühnergeschnetztes mit Beilage ^{AG}	Chen empfiehlt euch eine vegetarische Alternative	Gemischter Aufschnitt mit Ei, Garnitur ^{ALC} Vegetarische Alternative

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

Menüpreise für Gäste: 7 Euro

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