

KW 20 16.05 – 22.05.2022	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch	Menü Abend
Montag	Rindsuppe mit Grießnockerl ^{ACGL}	Hühnercurry mit Früchten, Reis ^{AG}	Rösti mit Cremespinat und 2 St. Spiegeleier ^{AGC}	Tortelloni mit Rindfleischfüllung und Rahmsauce ^{AG}
Dienstag	Bouillon mit Frittaten ^{ACGL}	Tiroler Gröstel mit Spiegelei ^{LCG}	Safran-Gemüserisotto, Parmesan ^G	Geröstete Knödel mit Ei ^{AGC}
Mittwoch	Cremige Tomatenrahmsuppe ^{GL}	Rindsragout in Rotweinsauce, Kartoffel-Kohlrabigratin ^{oG}	Lauchpalatschinken ^{ACG}	Haschee mit Hörnle ^{ALG} (Rindfleisch)
Donnerstag	Frühlingskräutersuppe ^{AG}	Jägerschnitzel vom Schwein mit Spiralen ^{AG}	Semmelknödel mit Rahmchampignons ^{ACG}	1 Paar Frankfurter mit Pommes Frites ^{AOm}
Freitag	Klare Suppe mit Käsetoastecken ^{AGF}	Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce ^{ACGL}	Scheiterhaufen mit Vanillesauce ^{ACG}	Röstitoast mit Salat ^G
Samstag	Tagessuppe Über Allergene informiert euch Chen	Kalbschnitzel in Paprikasauce, Beilage, oder Schweinebraten mit Blaukraut und Beilage ^{AGOL}	Chen empfiehlt euch eine vegetarische Alternative	Penne mit Speck-Tomatensauce ^{AG}
Sonntag	Tagessuppe Über Allergene informiert euch Chen	Rindergeschnetzeltes in feiner Pfeffersauce, Beilage ^{AGL}	Chen empfiehlt euch eine vegetarische Alternative	Broccoli- Blumenkohl Tots, oder Falafel, Dip ^{ACG}

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