KAPLAN BONETTI

Guten Appetit!

KW 21 20.05. – 26.05.2019	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch	Menü Abend
Montag	Champignoncremesuppe ALG	Lammragout mit Kräuter der Provence, Couscous ACGL	Makkaroni mit Knoblauch-Spinatsauce, Parmesan AGL	Pellkartoffeln mit Schnittkäse, Butter, Garnitur G Vegetarische Alternative
Dienstag	Kartoffelsuppe mit Karottenwürfel LG	Gebratener Seehecht mit Mandelbutter, Kräuterkartoffel DGL	Nusspalatschinken mit Orangensauce EHACG	Wurstsulz mit Zwiebelringen und feiner Marinade, Brot AML Vegetarische Alternative
Mittwoch	Rote Bohnensuppe LAG	Putenbrust im ganzen gebraten mit Champignonsauce und Semmelknödel ACGL	Zucchini-Paprikagulasch mit Sauerrahmhaube und Ofenfrisches Gebäck AGL	Schinken auf Toast mit Spiegelei und Salat ACGF Vegetarische Alternative
Donnerstag	Hühnersuppe mit Gemüse und Fadennudeln AL	Zwiebelrostbraten mit Kartoffelrösti AL	Ratatouille-Gemüselasagne AGL	Haschee mit Spiralen, Salat ALG Vegetarische Alternative
Freitag	Rote Paprikasuppe AL	Vorarlberger Käsespätzle AGc	Fleischloser Tag	Wedges mit zweierlei Dip ALGC
Samstag	Tagessuppe ACL	Kalbsbraten mit gebratenen Gnocchi und Speckbohnen ACGL	Kaiserschmarren oder Nussnudeln mit Kompott ACGHE	Fleischbällchen in Tomatensauce mit Hörnchen ACGL Vegetarische Alternative
Sonntag	Tagessuppe ACL	Hirschragout mit Kroketten AGL	Vegetarische Pizza AGF	Rösti mit Pilzgulasch AGL

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

Für Gäste kostet ein Menü 7 Euro.

Änderungen vorbehalten