

KW 17 22.04. – 26.04.2024	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
<b>Montag</b>	Klare Suppe mit Milzschnitten und Gartenkräuter <sup>AGL</sup>	Kalbsrahmgulasch mit Tagliatelle <sup>AG</sup>	Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce <sup>FAL</sup>
<b>Dienstag</b>	Klare Suppe mit Gemüsewürfel	Tiroler Speckknödel mit Schwammerlsauce <sup>ACG</sup>	Falafel mit Dattel-Currycreme gefüllt, griechischer Kräuterjogurt <sup>AG</sup>
<b>Mittwoch</b>	Bouillon mit Brätknödel <sup>AGL</sup>	Hühnergeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit Reis <sup>G</sup>	Spaghetti mit roten Linsen Bolognese <sup>AGL</sup>
<b>Donnerstag</b>	Backerbsensuppe <sup>AL</sup>	Zwiebelrostbraten mit Kroketten und Knoblauch-Bohnen <sup>ACGL</sup>	Gemüse-Kartoffelpuffer mit Salat und Dip <sup>LGMo</sup>
<b>Freitag</b>	Gemüsecremesuppe <sup>AGL</sup>	Bärlauch-Semmelknödel auf Knoblauch-Rahmsauce <sup>ACG</sup>	Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffelsalat oder Kaiserschmarren mit Apfelmus <sup>ACGMo</sup>

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