

KW 39 23.09 – 29.09.2024	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
Montag	Griessuppe mit Gartenkräutern ^{AC}	Pariser-Schnitzel von der Pute, Erbsenreis, Preiselbeeren ^{ACG}	Gnocchi mit Käserahmsauce ^{ACG}
Dienstag	Selleriecremesuppe ^{AGL}	Champignon-Rahmgeschnetztes mit Hörnchen ^{AG}	Kaspresknödel mit Schnittlauchsauce ^{ACG}
Mittwoch	Klare Suppe mit Gemüsewürfel ^L	Gebreatene Hühnerbrust mit Letscho und Speckrösti ^{LG}	Äpler Makronen mit Bergkäse überbacken ^{AG}
Donnerstag	Leberknödelsuppe ^{ACGL}	Wiener Backhendl-Keule mit Petersilienkartoffeln ^{ACG}	Brokkolistrudel mit Kräuter dip ^{ACG}
Freitag	Gemüsecremesuppe ^{ALG}	Gebackenes Schollenfilet mit Kartoffelsalat und Sauce Tartar ^{ACGMo}	Vorarlberger Käsespätzle, oder Topfen-Himbeerstrudel mit Vanillesauce ^{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: 9,20 Euro Anmeldung für
 wöchentliche Zusendung des Menüplans unter:
 office@kaplanbonetti.at