

<p>KW 40 30.09.-06.10-2024</p>	<p>Suppe</p>	<p>Menü 1</p>	<p>Menü 2 / vegetarisch</p>
<p><b>Montag</b></p>	<p>Süßkartoffelsuppe <sup>ALG</sup></p>	<p>Bami Goreng mit Reis (Hühnerfleisch) <sup>EFLo</sup></p>	<p>Pilzknödel mit Kürbiscreme <sup>ACGL</sup></p>
<p><b>Dienstag</b></p>	<p>Leberspätzlesuppe <sup>AGCL</sup></p>	<p>Rindsgeschnezeltes in Knoblauchrahmsauce, Makaroni <sup>ACGL</sup></p>	<p>Gnocchi gefüllt mit Gorgonzola und Rahmsauce <sup>AG</sup></p>
<p><b>Mittwoch</b></p>	<p>Broccolicremsuppe mit gerösteten Mandelblättchen <sup>ALG</sup></p>	<p>Gebratene Kalbsnuss mit Spätzle und Karotten/Erbsengemüse <sup>ALc</sup></p>	<p>Gebackener Camembert mit Kartoffel und Preiselbeeren <sup>AGC</sup></p>
<p><b>Donnerstag</b></p>	<p>Klare Suppe mit Gemüsestreifen <sup>L</sup></p>	<p>Szegediner-Gulasch mit Kartoffel (Schwein) <sup>ALGo</sup></p>	<p>Gemüsegröstel mit Spiegelei <sup>CL</sup></p>
<p><b>Freitag</b></p>	<p>Gemüsecremesuppe <sup>AGL</sup></p>	<p>Gebratener Seehecht in Weißweinsauce mit Gemüsestreifen, Kartoffelrösti <sup>ADLG</sup></p>	<p>Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffelsalat oder Topfenpalatschinken mit Fruchtkocktail <sup>ACGMo</sup></p>

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