

KW 18 29.04.–03.05.2024	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
<b>Montag</b>	Lauchcremesuppe <sup>ALG</sup>	Puten-Paprikageschnetzeltes mit Reis, Karotten-Erbsengemüse <sup>ALG</sup>	Currylinsen mit Reis <sup>AG</sup>
<b>Dienstag</b>	Leberspätzlesuppe <sup>ACGL</sup>	Kapernrindsgeschnetzeltes mit Makkaroni <sup>AGo</sup>	Kartoffel-Kohlrabigratin mit Käse überbacken <sup>LG</sup>
<b>Mittwoch</b> <b>Staatsfeiertag</b>	Tagessuppe <sup>AGL</sup>	Schweinebraten mit Semmelknödel <sup>ACGL</sup>	Ein Mitarbeiter der Küche empfiehlt euch eine vegetarische Alternative
<b>Donnerstag</b>	Zucchinicremesuppe <sup>ALG</sup>	Rindsragout in Knoblauchrahmsauce, Kroketten <sup>AG</sup>	Gemüselaibchen mit Petersilienkartoffeln <sup>ACGL</sup>
<b>Freitag</b>	Gemüsecremesuppe	Kabeljaufilet mit Backteig, Petersilienkartoffeln und Cocktailsauce <sup>ACGo</sup>	Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffelsalat, oder Nougatknödel mit <sup>ACGoM</sup> Butterbrösel, Erdbeersauce

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