

| KW 38 18.09.–22.09.2023 | Suppe | Menü 1 | Menü 2 / vegetarisch |
|------------------------------------|---|---|---|
| Montag | Klare Suppe mit Brätspätzle <small>ACG</small> | Gebratene Hühnerbrust mit Letscho und Speckrösti <small>LG</small> | Letscho mit Curryreis <small>GL</small> |
| Dienstag | Kohlrabicremesuppe <small>AG</small> | Bauern-Cordon bleu mit Speck und Bergkäse gefüllt, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren <small>ACG</small> | Panierte Selleriescheiben mit Gouda gefüllt, Petersilienkartoffel und Sauce Tartar <small>ACGLo</small> |
| Mittwoch | Nudelsuppe <small>AGL</small> | Eingemachtes Kalbsragout mit Reis, Buttererbsen <small>ACGL</small> | Tagliatelle mit Gorgonzola-Sauce <small>AG</small> |
| Donnerstag | Bouillon mit Frittaten <small>ACGL</small> | Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat und Rösti, Kren <small>AG</small> | Gemüse-Quiche mit Kräuterdip <small>ACGL</small> |
| Freitag | Gemüsecremesuppe <small>AGL</small> | Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Sauce Tartar, Zitrone <small>FACo</small> | Vorarlberger Käsespätzle, oder Kaiserschmarren mit Apfelmus <small>ACG</small> |

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: 8 Euro Anmeldung für wöchentliche Zusendung des Menüplans unter: office@kaplanbonetti.at