

KW 44 28.10.–01.11.2024	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
Montag	Zwiebelsuppe ^L	Champignon-Rindsgeschnetzeltes mit Spiralen ^{AG}	Gemüseschnitzel mit Kräutertopfen und Salat vom Buffet ^{ACGIMo}
Dienstag	Brätspätzlesuppe ^{ACGL}	Gegrilltes Putensteak mit Currysauce und Reis ^G	Spinat-Bergkäseknödel mit Butterschmalz ^{ACG}
Mittwoch	Tomatencremesuppe ^G	Paprikarahmschnitzel vom Kalb mit cremiger Polenta ^{GL}	Zartweizen-Gemüsepfanne mit Dip ^{LG}
Donnerstag	Nudelsuppe ^{AL}	Krautspätzle mit Speck (enthält Schwein) ^{ACG}	Paniierter Emmentaler mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren-Dip ^{ACG}
Freitag Allerheiligen	Tagessuppe ^{AGL}	Fischstäbchen mit Mayo-Gemüsesalat ^{ACoL}	Ein Mitarbeiter der Küche empfiehlt euch eine vegetarische Alternative

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