

KW 46 13.11 – 17.11.2023	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
<b>Montag</b>	Champignoncremesuppe <sup>ALG</sup>	Kalbsrahmragout mit Schupfnudeln <sup>AG</sup>	Spaghetti mit Basilikum-Pesto <sup>AE</sup>
<b>Dienstag</b>	Leberspätzlesuppe <sup>ACGL</sup>	Griechisches Zitronenhähnchen mit Tagliatelle <sup>AG</sup>	Spinatspätzle mit Bergkäse überbacken <sup>ACG</sup>
<b>Mittwoch</b>	Karottencremesuppe <sup>AG</sup>	Zwiebelrostbraten mit Kartoffelpüree und Speckbohnen <sup>oG</sup>	Sauerkraut-Strudel mit roter Paprikasauce <sup>oACG</sup>
<b>Donnerstag</b>	Gerstensuppe <sup>ALG</sup>	Tiroler Knödel mit Sauerkraut und Bratensaft <sup>ACGo</sup>	Risotto mit verschiedenen Pilzen, Grana Padano <sup>Go</sup>
<b>Freitag</b>	Gemüsecremesuppe <sup>AGL</sup>	Gebackenes Dorschfilet mit Kartoffelsalat und Sauce Tartar <sup>ACGo</sup>	Vorarlberger Käsespätzle, oder Nutella-Palatschinken mit Vanillesauce <sup>ACG</sup>

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