

KW 47 20.11.–24.11.2023	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
Montag	Ungarische Krautsuppe ^L	Seehecht mit Mandelbutter und Kräuterkartoffel ^{DHGA}	Fusilli mit Tomaten und Mozzarella, im Rohr überbacken ^{GA}
Dienstag	Brätspätzlesuppe ^{ACGL}	Rindschnitzel in Knoblauchrahmsauce mit Kroketten und Erbsen/Karottengemüse ^{GC}	Kürbisgulasch mit Reis ^G
Mittwoch	Jungzwiebelsuppe ^{AG}	Hühnercurry mit Früchten und Reis ^G	Gemüse-Zartweizenpfanne mit Kräuterdip ^{ALG}
Donnerstag	Leberknödelsuppe ^{ACGL}	Hackleibchen (Schwein/Rind) Kartoffelpüree und Butterbohnen ^{AMCG}	Tomatenrisotto mit frischen Basilikum ^G
Freitag	Gemüsecremesuppe ^{AGL}	Rösti mit Cremespinat und 2 Stk. Spiegelei ^{ACG}	Vorarlberger Käsespätzle, oder Zwetschken- Strudel mit Zimt-Vanillesauce ^{ACG}

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