

<b>KW 48 27.11.–01.12.2023</b>	<b>Suppe</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2 / vegetarisch</b>
<b>Montag</b>	Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl <sup>GL</sup>	Tagliatelle mit Champignongulasch <sup>AG</sup>	Safran-Gemüse-Risotto <sup>GL</sup>
<b>Dienstag</b>	Zucchini-cremesuppe mit Karottenstreifen <sup>ALG</sup>	Rindfleischcurry mit Reis <sup>FG</sup>	Gemüsepfanne mit Polenta <sup>GL</sup>
<b>Mittwoch</b>	Klare Gemüsesuppe <sup>L</sup>	Schweinebraten mit Semmelknödel und Blaukraut <sup>ACGo</sup>	Vegetarische Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauce <sup>AFL</sup>
<b>Donnerstag</b>	Kohlrabi-cremesuppe <sup>AGL</sup>	Tomatisiertes Kalbsragout mit Makkaroni <sup>AG</sup>	Kartoffelrösti, belegt mit einem Mix aus Pilzen mit Käse überbacken <sup>G</sup>
<b>Freitag</b>	Gemüsecremesuppe <sup>AGL</sup>	Weizen-Tortilla gefüllt mit Ragout von verschiedenen Bohnen <sup>AL</sup>	Vorarlberger Käsespätzle, oder Kaiserschmarren mit Apfelmus <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