

KW 48 25.11.–29.11.2024	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
Montag	Ungarischen Krautsuppe ^L	Zigeuner- Ragout vom Rind mit Reis und jungen Erbsen ^G	Gemüserösti mit Käse überbacken ^G
Dienstag	Lauchcremesuppe ^{AGL}	Gekochtes Rindfleisch mit Rösti und Cremespinat ^{AGL}	Panierte Kohlrabischeiben mit Rösti und Cremespinat
Mittwoch	Kartoffel-Champignonsuppe ^{AGL}	Gefüllte Paprika, (Rind/Schwein) geschmort in Tomatensauce, Kartoffel ^{ACGL}	Wraps gefüllt mit Bohnenragout ^{AGL}
Donnerstag	Rindsuppe mit Grießnockerl	Hähnchen-Cordon Bleu mit Pommes frites ^{ACG}	Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Salat vom Buffet ^{ACG}
Freitag	Gemüsecremesuppe	Nudel-Gemüsegratin mit Käse überbacken ^{AGL}	Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffelsalat oder Marillenknödel mit Nussbrösel

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