

KW 49 02.12.–06.12.2024	Suppe	Menü 1	Menü 2 / vegetarisch
Montag	Leberknödelsuppe ^{ACGL}	Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree und Babykarotten ^{AGL}	Tortellini, gefüllt mit Ricotta und Spinat in Rahmsauce ^{AG}
Dienstag	Kohlrabicremesuppe ^{AG}	Schweinefilet am Spieß mit Jägersauce und Semmelknödel ^{ACG}	Gemüse Couscous mit Minze- Joghurt ^{AGL}
Mittwoch	Nudelsuppe mit frischen Kräutern ^{AL}	Rindsragout in Rotwein-Balsamicosauce, Rahmpolenta mit Kräuter ^{AGL}	Panierte Selleriescheiben mit Käsefüllung und Petersilienkartoffeln ^{ALCG}
Donnerstag	Klare Suppe mit Backerbsen ^{AL}	Tiroler Knödel mit Sauerkraut und Bratensaft (Schwein) ^{ACGL}	Spinatknödel mit Butterschmalz und Parmesan ^{ACGL}
Freitag	Gemüsecremesuppe ^{AGÖ}	Vegetarisches Kartoffel-Gemüsegulasch mit Crème fraîche ^{GL}	Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffelsalat oder Mohnnudel mit Kompott ^{ACGMo}

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