

Menüplan am BG / BRG Weiz

DER EDERER

Kalenderwoche 4, 21. Jänner – 25. Jänner 2019

MONTAG

1. Pariser Schnitzel mit Reis [A, C]
 2. Schnittlauch-Topfenockerl auf Gemüse [A, C, G]
 3. Rostbraten mit Erdäpfeln [G]
-

DIENSTAG

1. Szegediner Gulasch mit Erdäpfeln [A, C, G]
 2. Käsespätzle [A, C, G]
 3. Schweinekotelett auf Gemüse [G]
-

MITTWOCH

1. Gefüllte Kalbsbrust mit Erdäpfeln [A, C, G]
 2. Spinatnockerl mit Mozzarella und Paradeissoße [A, C, G]
 3. Topfenknödel mit Fruchtsoße [C, G]
-

DONNERSTAG

1. Champignonschnitzel mit Ebly [G]
 2. Nudelauflauf [A, C, G]
 3. Lachsschnitte auf glutenfreien Nudeln [G]
-

FREITAG

1. Gebackenes Dorschfilet mit Erdäpfeln [A, C, D, G]
 2. Topfenpalatschinken mit Kompott [A, C, G]
 3. Gekochtes Hüferschwanzl mit Spinat [G]
-

ALTERNATIVEN DER WOCHE

1. Faschiertes Laibchen mit Erdäpfeln und Karotten [A, C, G]
2. Grüne Nudeln mit Zwiebel und Paradeisern [A, C, G]

Zu jedem Gericht gibt es Salate am Buffet zur freien Wahl.

Wir kochen stets frisch mit regionalen Produkten. Daher kann es zu geringfügigen Änderungen bei saisonalen Produkten kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Familie Ederer und das gesamte Team wünschen einen guten Appetit.

<u>Preise:</u>	Menü 1 & 2	€ 5,50
	Menü 3	€ 9,50
	Alternativen der Woche	€ 4,40

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A	glutenhaltige Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch oder Laktose
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere