

Menüplan am BG / BRG Weiz

DER EDERER

Kalenderwoche 13, 25. März – 31. März 2019

MONTAG

1. Schweinsbraten mit Knödel [A, C, G]
2. Erbsenbällchen auf Gemüse [A, C, G, L]
3. Schweinekotelett mit Rösti [G]

DIENSTAG

1. Lasagne [A, C, G, L]
2. Knoblauchnudeln mit Paradeisern [A, C]
3. Topfenschmarrn mit Kompott [G]

MITTWOCH

1. Schweinsschnitzel mit Reis [A, C]
2. Erdäpfelstrudel mit Sauerkraut [A, C, G]
3. Forellenfilet mit Erdäpfeln [D, G]

DONNERSTAG

1. Geschnetzelte Pute mit Gemüse und Ebly [A, L]
2. Schwammerlgulasch mit Knödel [A, C, G]
3. Reisauflauf mit Kompott [C, G]

FREITAG

1. Gebackener Dorsch mit Erdäpfel [A, C]
2. Buchteln mit Vanillesoße und Kompott [A, C, G]
3. Hühnerbrust natur mit Reis und Gemüse [G]

ALTERNATIVEN DER WOCHE

1. Faschierte Laibchen mit Erdäpfel [A, C, G]
2. Frühlingsrollen mit Kräutersoße [A, L]

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