

Menüplan am BG / BRG Weiz

DER | EDERER

Kalenderwoche 21, 20. Mai – 24. Mai 2019

MONTAG

1. Pariser Schnitzel mit Reis [A, C, G]
 2. Spinatstrudel mit Kräutersoße [A, C, G]
 3. Hühnerbrust mit Reis [G]
-

DIENSTAG

1. Schinkenfleckerl [A, C, G]
 2. Gebackenes Gemüse mit Kräuterjoghurt [A, C, G]
 3. Forellenfilet mit Erdäpfeln [D, G]
-

MITTWOCH

1. Hirschgulasch mit Knödel [A, C, G]
 2. Ratatouille mit Polenta [A, C, G]
 3. Reisauflauf [C, G]
-

DONNERSTAG

1. Backhendl mit Erbsenreis [A, C, G]
 2. Erdäpfelauflauf [A, C, G]
 3. Gemüseplatte mit Ei [C, G]
-

FREITAG

1. Dorschfilet natur mit Erdäpfeln [D, G]
 2. Buchteln mit Vanillesoße und Kompott [A, C, G]
 3. Champignonmlette [C, G]
-

ALTERNATIVEN DER WOCHE

1. Gebackenes Schweinsschnitzel mit Reis [A, C, G]
2. Getreidelaibchen auf Gemüse [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