

# Menüplan am BG / BRG Weiz

DER | EDERER

Kalenderwoche 27, 01. Juli – 05. Juli 2019

---

## MONTAG

---

1. Geschnetzelte Hühnerbrust mit Spätzle [A, C, G]
  2. Kas-Press-Knödel auf Spinat [A, C, G]
  3. Schweinskotlett mit Rösti und Bohnen [G]
- 

## DIENSTAG

---

1. Schweinsbraten mit Serviettenknödel [A, C, G]
  2. Gemüseritschert [A, G]
  3. Spieß mit Schwammerlreis [G]
- 

## MITTWOCH

---

1. Lasagne [A, C, G]
  2. Schwammerln in Rahm mit Serviettenknödel [A, C, G]
  3. Palatschinken mit Marmelade [C, G]
- 

## DONNERSTAG

---

1. Gebackenes Putenschnitzel mit Erbsenreis [A, C, G]
  2. Krautfleckerl [A, C, G]
  3. Gemüseplatte mit Spiegelei [C, G]
- 

## FREITAG

---

1. Gebratenes Forellenfilet mit Erdäpfeln [D, G]
  2. Apfelspatzen [A, C, G]
  3. Brathendl mit Reis [G]
- 

## ALTERNATIVEN DER WOCHE

---

1. Cevapcici mit Pommes frites [A, C]
2. Frühlingsröllchen mit Kräuterjoghurt [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