

# Menüplan am BG / BRG Weiz

DER | EDERER

Kalenderwoche 39, 23. September – 27. September 2019

---

## MONTAG

---

1. Gebratene Putenbrust mit Blaukraut [A, C, G]
  2. Spinatnocken mit Eierschwammerl [A, C, G]
  3. Schwammerl mit Ei [C]
- 

## DIENSTAG

---

1. Rindsgulasch mit Knödel [A, C, G]
  2. Maccheroni alla calabrese [A, C, G]
  3. Schweinskotlett mit Rösti [C, G]
- 

## MITTWOCH

---

1. Schinkenfleckerl [A, C, G]
  2. Chinakohlstrudel auf Paradeissoße [A, C, G]
  3. Palatschinken mit Marmelade [C, G]
- 

## DONNERSTAG

---

1. Rahmschnitzel mit Nudeln [A, C, G]
  2. Vollkorngnocchi mit Spinat und Feta [A, C, G]
  3. Putenschnitzel mit Erdäpfel [G]
- 

## FREITAG

---

1. Gebratenes Forellenfilet mit Erdäpfeln [A, C, D, G]
  2. Topfenstrudel mit Vanillesoße [A, C, G]
  3. Reispfanne mit Gemüse und Lachs [C, D, G]
- 

## ALTERNATIVEN DER WOCHE

---

1. Käsespätzle [A, C, G]
2. Chili con Carne mit Polenta [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