

# Menüplan am BG / BRG Weiz

DER | EDERER

Kalenderwoche 47, 18. November – 22. November 2019

## MONTAG

1. Gekochte Schweinsschulter mit Kürbis und Erdäpfeln [G]
2. Gratinierte Erdäpfelnudeln [A, C, G]
3. Pizza Margarita [C, G]

## DIENSTAG

1. Faschiertes Laibchen mit Karotten, Püree [A, C, G]
2. Reisknödel auf Ratatouille [C, G]
3. Palatschinken mit Apfelmus [C, G]

## MITTWOCH

1. Schweinsbraten mit Knödel und Sauerkraut [A, C, G]
2. Gemüselasagne [A, C, G]
3. Gemüseomelette [C, G]

## DONNERSTAG

1. Zwiebelrostbraten mit Krokette [A, C, G]
2. Römische Grießnocken auf Paradeisragout [A, C, G]
3. Hühnerbrust auf Gemüse [G]

## FREITAG

1. Gebackenes Dorschfilet mit Erdäpfeln [A, C, D, G]
2. Buchteln mit Vanillesoße und Kompott [A, C, G]
3. Topfenschmarrn mit Kompott [C, G]

## ALTERNATIVEN DER WOCHE

1. Putenschnitzel mit Reis [A, C, G]
2. Nudeln mit 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