

Menüplan am BG / BRG Weiz

DER | EDERER

Kalenderwoche 07, 10. Februar – 14. Februar 2020

MONTAG

1. Lamnbraten mit Polenta und Gemüse [A, C, G]
 2. Gemüsestrudel mit Kräutersoße [A, C, G]
 3. Hühnerbrust auf Reismudeln [G]
-

DIENSTAG

1. Gefüllte Kalbsbrust mit Erdäpfeln [A, C, G]
 2. Kürbisnocken mit Champignons [A, C]
 3. Palatschinken mit Marmelade [C, G]
-

MITTWOCH

1. Faschiertes Laibchen mit Püree und Erbsen [A, C, G]
 2. Reismudeln alla Carbonara mit Zucchini [G]
 3. Zwiebelrostbraten mit Erdäpfeln [G]
-

DONNERSTAG

1. Paprikahendl mit Spätzle [A, C, G]
 2. Spinat mit Erdäpfelknödel [A, C, G]
 3. Zucchini-Erdäpfelpuffer [C, G]
-

FREITAG

1. Dorschfilet natur mit Petersilerdäpfeln [A, C, D, G]
 2. Buchteln mit Vanillesoße und Kompott [A, C, G]
 3. Topfenknödel mit Honigfrüchten [C, G]
-

ALTERNATIVEN DER WOCHE

1. Berner Würstl mit Pommes Frites [G]
2. Gebackenes 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