

# Menüplan am BQ / BRQ Weiz

DER EDERER

Kalenderwoche 39, 21. September bis 25. September 2020

## MONTAG

1. Gebratene Putenbrust mit Blaukraut [A, C, G]
2. Spinatnocken mit Eierschwammerln [A, C, G]
3. Naturschnitzel mit Reis [G]

## DIENSTAG

1. Rindsgulasch mit Knödel [A, C, G]
2. Maccheroni alla Calabrese [A, C, G]
3. Eierschwammerl mit Ei [C, G]

## MITTWOCH

1. Schinkenfleckerl [A, C, G]
2. Chinakohlstrudel auf Paradeissoße [A, C, G]
3. Glutenfreie Nudeln mit Schinken und Rahm [C, G]

## DONNERSTAG

1. Pariserschnitzel mit Reis [A, C, G]
2. Gemüsestrudel mit Kräutersoße [A, C, G]
3. Gemüseplatte [C, G]

## FREITAG

1. Lachsfilet mit rahmigen Erdäpfeln [D, G]
2. Topfenstrudel mit Vanillesoße und Kompott [A, C, G]
3. Saiblingsfilet auf Polenta [G]

## ALTERNATIVEN DER WOCHE

Gebackene Hühnerbrust mit Reis [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	€ 4,50

- 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