

# Menüplan am BG / BRG Weiz

DER | EDERER

Kalenderwoche 27, 02. Juli – 08. Juli 2018

---

## MONTAG

---

1. Knoblauchschnitzel mit Kroketten [A, c, G]
  2. Polentaknödel mit Ratatouille [c]
  3. Schweinskotlett mit Gemüse [G]
- 

## DIENSTAG

---

1. Gefüllte Paprika mit Erdäpfeln [A, c, G]
  2. Nudeln mit Schwammerln [A, c, G]
  3. Forellenfilet auf Erdäpfeln [D, G]
- 

## MITTWOCH

---

1. Pariserschnitzel mit Reis [A, c, G]
  2. Zucchini – Erdäpfel – Puffer [A, c]
  3. Topfenknödel auf Marillenmark [c, G]
- 

## DONNERSTAG

---

1. Erdäpfelgulasch mit Würstl
  2. Überbackene Erdäpfelnudeln [A, c, G]
  3. Nudeln mit Putenstreifen und Gemüse [c, G]
- 

## FREITAG

---

1. Gebackenes Dorschfilet mit Erdäpfeln [A, c, D, G]
  2. Kaiserschmarrn mit Kompott [A, c, G]
  3. Fischerl auf Erdäpfel – Zucchini – Gratin [G]
- 

## ALTERNATIVEN DER WOCHE

---

1. Chili con Carne [A]
2. Reisknödel mit rahmigen 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