

# Menüplan am BG / BRG Weiz

DER | EDERER

Kalenderwoche 04, 22.01. – 28.01.2018

---

## MONTAG

---

1. Rostbraten mit Ebly [G]
  2. Kas – Press – Knödel mit Kohlrabi [A, C, G]
  3. Reismudeln mit Gemüse [G]
- 

## DIENSTAG

---

1. Schinkenfleckerl [A, C, G]
  2. Gemüsestrudel mit Kräutersoße [A, C, G]
  3. Forellenfilet mit Erdäpfeln [D, G]
- 

## MITTWOCH

---

1. Schweinsbraten mit Knödel und Sauerkraut [A, C, G]
  2. Erdäpfelblattln auf Spinat [A, C, G]
  3. Pariserschnitzel auf Püree [C, G]
- 

## DONNERSTAG

---

1. Faschierter Braten mit Püree [A, C, G]
  2. Gemüsesugo mit Reisknödel [L]
  3. Putensteak auf Reis [G]
- 

## FREITAG

---

1. Gebackene Scholle mit Erdäpfel [A, C, D]
  2. Kaiserschmarrn mit Kompott [A, C, G]
  3. Topfenknödel auf Marillenmarmelade [C, G]
- 

## ALTERNATIVEN DER WOCHE

---

1. Gebackene Schweinsschnitzel mit Reis [A, C]
2. Hirselaibchen mit Gemüse [A, C]

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