

Menüplan am BG / BRG Weiz

DER | EDERER

Kalenderwoche 26, 25. Juni – 01. Juli 2018

MONTAG

1. Schweinsschnitzel Bologna mit Nudeln [A, C, G]
2. Krautstrudel [A, C, G]
3. Pariserschnitzel mit Reis [C, G]

DIENSTAG

1. Schinkenfleckerl [A, C, G]
2. Schwammerlgulasch mit Knödel [A, C, G, H]
3. Putensteak mit Bratkartoffeln [G]

MITTWOCH

1. Faschierter Braten mit Püree [A, C, G]
2. Käsespätzle [A, C, G]
3. Lachsforelle auf Risotto [D, G]

DONNERSTAG

1. Gebackenes Putenschnitzel mit Reis [A, C, G]
2. Mit Zucchini gefüllte Käse – Soufflé – Rolle [A, C, G]
3. Palatschinken mit Marmelade [C, G]

FREITAG

1. Forellenfilet mit Erdäpfeln [D, G]
2. Reisaufguss mit Kompott [A, C, G]
3. Gebackene Pilze [C, G]

ALTERNATIVEN DER WOCHE

1. Berner Würstl mit Pommes frites [G]
2. Risotto mit Schwammerln [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