

# Menüplan am BG / BRG Weiz

DER | EDERER

Kalenderwoche 27, 03. Juli – 09. Juli 2017

## MONTAG

1. Kalbsragout mit Reis [G]
2. Käsespätzle [A, C, G]
3. Pariser Schnitzel mit Reis [C]

## DIENSTAG

1. Erdäpfelgulasch mit Würstel [A, C, G, H]
2. Gebackene Zucchini mit Salat
3. Pilze in Rahm mit Erdäpfeln [G]

## MITTWOCH

1. Gefüllte Kalbsbrust mit Erbsenreis [A, C, G]
2. Schwammerlsoße mit Knödel [A, C, G]
3. Ratatouille mit Polenta

## DONNERSTAG

1. Zwiebelrostbraten mit Kroketten [A, C]
2. Erdäpfelstrudel mit Kraut [A, C, G]
3. Lachsforelle auf Gemüse [D, G]

## FREITAG

1. Gebackenes Dorschfilet mit Erdäpfeln [A, C, D]
2. Topfenpalatschinken mit Kompott [A, C, G]
3. Kaiserschmarrn mit Kompott [C, G]

## ALTERNATIVEN DER WOCHE

1. Faschiertes Laibchen mit Erdäpfeln [A, C, G]
2. Schwammerlreis [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