

# Menüplan am BG / BRG Weiz

DER EDERER

Kalenderwoche 17, 23. April – 29. April 2018

---

## MONTAG

---

1. Kalbsgulasch mit Ebly [A, G]
  2. Gebackenes Gemüse [A, C]
  3. Filetspieß mit Bratkartoffeln [G]
- 

## DIENSTAG

---

1. Lasagne [G]
  2. Spargelgnocchi [A, C, G]
  3. Hühnerbrust mit Reis [G]
- 

## MITTWOCH

---

1. Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und gerösteten Erdäpfeln [A, C, G]
  2. Erdäpfelstrudel mit gedünstetem Kraut [A, C, G]
  3. Spargel mit Kräutersoße und Erdäpfel [G]
- 

## DONNERSTAG

---

1. Wildschweinbraten mit Knödel [A, C, G]
  2. Kräuter – Kas - Nocken [A, C, G]
  3. Palatschinken mit Marmelade [C, G]
- 

## FREITAG

---

1. Dorsch natur mit Erdäpfeln [D, G]
  2. Kaiserschmarrn mit Kompott [A, C, G]
  3. Gebratenes Forellenfilet mit Erdäpfeln [D, G]
- 

## ALTERNATIVEN DER WOCHE

---

1. Faschiertes Laibchen mit Erdäpfeln [A, C, G]
2. Grüne Nudeln mit Paradeiser und Käse [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