

Menüplan am BG / BRG Weiz

DER | EDERER

Kalenderwoche 43, 23. Oktober – 29. Oktober

MONTAG

1. Reisfleisch
2. Mangoldknödel mit Käsesoße [A, C, G]
3. Putensteak mit Reis [G]

DIENSTAG

1. Schweinsbraten mit Knödel und Sauerkraut [A, C, G]
2. Nudeln mit Gemüse [A, C, G]
3. Apfelschmarrn mit Kompott [C, G]

MITTWOCH

1. Hühnerbrust auf Gemüsereis [G]
2. Schwarzwurzelstrudel mit Kräutersoße [A, C, G]
3. Forellenfilet auf Gemüse [D, G]

DONNERSTAG

1. Rindsragout mit Kroketten [A, C, G]
2. Erdäpfelblattln mit Weinsauerkraut [A, C, G]
3. Schweinskotelett mit Erdäpfeln [G]

FREITAG

1. Gebackener Dorsch mit Erdäpfeln [A, C, D]
2. Kaiserschmarrn mit Kompott [A, C, G]
3. Naturschnitzel mit Reis [G]

ALTERNATIVEN DER WOCHE

1. Berner Würstl mit Pommes frites [G]
2. Kräuter – Kas - Nocken [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