

Menüplan am BG / BRG Weiz

DER | EDERER

Kalenderwoche 26, 26. Juni – 02. Juli 2017

MONTAG

1. Geschnitzelte Wildentenbrust mit Spätzle und Salat [A, C]
2. Mit Spinat und Käse gefüllte Heidenpalatschinken und Salat [A, C, G]
3. Natuschnitzel mit Reis [G]

DIENSTAG

1. Pariser Schnitzel mit Reis und Salat [C]
2. Mit Käse und Zucchini überbackene Erdäpfelnudeln mit Salat [A, C, G]
3. Wokgemüse mit Polenta [G]

MITTWOCH

1. Gekochtes Rindfleisch mit Blaukraut, Kuchen [A, C, H, L]
2. Nudeln mit Schwammerln und Salat [A, C, G]
3. Gebratene Hühnerbrust auf Gemüse [G]

DONNERSTAG

1. Schweinsbraten mit Knödel und Salat [A, C, G]
2. Mit Getreide gefüllte Paprika und Salat [A, C, G]
3. Palatschinken mit Marmelade [C, G]

FREITAG

1. Fischteller mit Gemüse und Cous-Cous, Salat [A, D]
2. Nussauflauf mit Kompott [A, C, G, H]
3. Forellenfilet mit Erdäpfeln [D, G]

ALTERNATIVEN DER WOCHE

1. Cevapcici mit Pommes frites [C]
2. Nudeln 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