

Frühlingsspeiseplan 2024 – Grundschulen und Mittelschulen



	1° WOCH 18/03/2024–15/04/2024–13/05/2024–10/06/2024	2° WOCH 25/03/2024 – 22/04/2024 – 20/05/2024	3° WOCH 01/04/2024 – 29/04/2024 – 27/05/2024	4° WOCH 08/04/2024 – 06/05/2024 – 03/06/2024
Montag	Tellergericht Tomatensalat S Lasagne Bolognese S Fenchel in Öl geschwenkt Obst - Weißbrot	Tellergericht Gurkensalat Tomaten-Geschnetzeltem PP mit Pilaw-Reis S Karotten in Öl geschwenkt Obst - Roggenbrötchen	Tellergericht Karottensalat Julienne Nudeln mit Ricotta, Erbsen und Tomatensoße (S) S Blumenkohl in Öl geschwenkt S Eis - Roggenbrötchen	Grüner Salat Nudeln nach Contadina Art Asiago-Käse S Brokkoli in Öl geschwenkt Obst – Roggenbrötchen
Dienstag	Tellergericht Grüner Salat S Spinat-Schlutzkrapfen in Butter mit Puten-Klößchen mit Gemüse- und Linsensoße PP Obst - Weißes Brötchen	Karottensalat Julienne Nudeln mit Tomatensoße S Kabeljaufiletstättchen S Fenchel in Öl geschwenkt Torta margherita PP – Weißes Brötchen	Tellergericht Gurkensalat Putenroulade mit Omelett und Zucchini PP mit Rosmarinkartoffeln S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Obst - Weißbrot	Tellergericht Krautsalat Julienne S Gulasch PP mit Butterspätzle S Spinat in Öl geschwenkt Obst - Weißbrot
Mittwoch	Tellergericht Krautsalat Julienne S Pizza margherita S Überbackene Karotten Obst	Tellergericht Grüner Salat S Tomaten-Mozzarella-Lasagne PP S Überbackener Blumenkohl Obst - Weißbrot	Tomatensalat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse S Kabeljau-Burger mit Pizzaiolasoße Zucchini in Öl geschwenkt Obst – Weißes Brötchen	Piatto unico Gurkensalat Hähnchenschnitzel mit S Ofenkartoffeln S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Schokoladenpudding PP - Weißbrot
Donnerstag	Tellergericht Karottensalat Julienne Nudeln nach Mediterranea Art mit Makrele (S) und frischem Mozzarella S Brokkoli in Öl geschwenkt Apfel-Hirse-Kuchen PP - Roggenbrötchen	Tellergericht Krautsalat Julienne S Käseknödel in Butter mit Putenschenken S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Obst - Weißbrot	Tellergericht Grüner Salat S Pizza margherita S Überbackener Spinat Obst	Zucchini-Risotto Caprese S Karotten in Öl geschwenkt Fruchtjoghurt - Roggenbrötchen
Freitag	Gurkensalat Nudeln mit Gemüsesoße Sellerie-Schnitzel mit Kartoffelmayonnaise Joghurtcreme mit Obst - Weißes Brötchen	Tomatensalat Spargel-Risotto Hirse-Kichererbsen- und Gemüsefrikadellen mit Tomatensoße und Oregano PP Karamellierte Blätterteigschichten mit Vanillecreme PP	Krautsalat Julienne Nudelsuppe Piadina mit Schinken und Käse Überbackener Knollensellerie mit Tomatensoße Obst	Karottensalat Julienne Kartoffelgnocchi mit Tomatensoße S Gebackener Kabeljau Zucchini in Öl geschwenkt Obst - Weißbrot

= mit lokalen Produkten/Zutaten; = mit Produkten/Zutaten g.U. (DOP); = mit Produkten/Zutaten g.g.A. (IGP); = mit biologischen Produkten/Zutaten; = lokales Gericht; = Tellergericht; **PP** = aus eigener Herstellung; = mit Produkten/Zutaten aus dem fairen Handel (Bananas, Safran, dunkles Kakaopulver); S = das Gericht kann Tiefkühlprodukte enthalten; = Produkte aus nachhaltiger Fischerei. Obst aus der Region : Südtiroler Apfel g.g.A., regionaler Apfel aus dem NONSTAL/Val di Sole g.U. Beim Obst können nicht im Voraus genau angegeben, welche Obstsorten am jeweiligen Tag angeboten wird, da dies je nach Verfügbarkeit und Saison variieren kann. Im Allgemeinen werden während der Geltungszeit des Speiseplan folgende Obstsorten gereicht: Äpfel, Birnen, Orangen, Clementinen, Bananen.

INFORMATIONEN FÜR MENSAGASTE MIT LEBENSMITTELALLERGIEN ODER -UNVERTRÄGLICHKEITEN oder für deren Erziehungsberechtigte (Eltern/Vormund): Die in der Mensa angebotenen Speisen und Getränke können folgende Allergene oder Spuren von Allergenen aus dem Fertigungsprozess enthalten: **GLUTENHALTIGES GETREIDE, KRUSTENTIERE, EIER, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, MILCH (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE), NÜSSE, SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SCHWEFELDIOXID UND SULFITE** in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/Liter, **LUPINEN, WEICHTIERE** sowie alle daraus gewonnenen Erzeugnisse (Anhang II der Verordnung (EU) 1169/11, gesetzvertretende Dekrete Nr. 109/92 und Nr. 88/2009 und nachfolgende Änderungen). Für Personen, die unter Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten leiden, werden nach Vorlage einer entsprechenden ärztlichen Bescheinigung individuelle Mahlzeiten gereicht, die ohne die Zutat auskommen, gegen die eine Allergie oder Unverträglichkeit besteht. Bei einer Allergie gegen einen oder mehrere der vorgenannten Stoffe können Sie beim Küchenpersonal oder unter der Servicenummer +39 388 2490926 Informationen zu den verwendeten Zutaten einzuholen. Ist eine im Speiseplan vorgesehene Zutat einmal nicht verfügbar, wird sie durch ein ähnliches Produkt ersetzt. Informationen zu den Zutaten und Allergenen enthält die entsprechende Zutatenliste, die in der Mensa ausliegt oder online unter www.gemeinde.bozen.it/schulverpflegung abgerufen werden kann.