

Frühlingsspeiseplan 2024 – Grundschulen und Mittelschulen

	1 ^o WOCH 18/03/2024–15/04/2024–13/05/2024–10/06/2024	2 ^o WOCH 25/03/2024 – 22/04/2024 – 20/05/2024	3 ^o WOCH 01/04/2024 – 29/04/2024 – 27/05/2024	4 ^o 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 Kabeljaufiletstäbchen  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 Putenschinken 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 wird nicht im Voraus genau angeben, 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 MENSAGÄSTE 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.