



Herbstspeiseplan 2023 – Grundschulen und Mittelschulen



	1° WOCHE 04/09/2023 – 02/10/2023 – 30/10/2023	2° WOCHE 11/09/2023 – 09/10/2023 – 06/11/2023	3° WOCHE 18/09/2023 – 16/10/2023 – 13/11/2023	4° WOCHE 25/09/2023 – 23/10/2023 – 20/11/2023
Montag	Tellergericht Krautsalat Julienne S Tomaten-Mozzarella-Lasagne S Brokkoli in Öl geschwenkt Obst – Weißbrot	Tomatensalat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse (Grana) S Kabeljaufiletstäbchen S Karotten in Öl geschwenkt Obst – Weißes Brötchen	Tellergericht Gurkensalat Nudeln mit Kichererbsen, Zucchini und Bauchspeck S Blumenkohl in Öl geschwenkt S Eis – Weißes Brötchen	Tellergericht Karottensalat Julienne Pilaw-Reis mit Tomaten-Geschnetzeltem S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Obst – Roggenbrötchen
Dienstag	Tellergericht Grüner Salat S Rinderfrikadellen in Tomatensoße mit Kartoffelpüree Überbackene Zucchini Hirse-Schokolade-Kuchen – Weißbrot	Gurkensalat Karottencremesuppe mit Reiseinlage Hähnchengeschnetzeltes mit Zitronensoße S Ofenkartoffeln Obst - Bruschetta mit Tomatensoße	Tellergericht Karottensalat Julienne S Truthahnbraten mit überbackenen Grießnocken S Spinat in Öl geschwenkt Obst - Weißbrot	Tomatensalat S Spinatspätzle in Butter S Kabeljaufiletstäbchen S Karotten in Öl geschwenkt Obst - Weißbrot
Mittwoch	Tomatensalat S Safranrisotto S Gebackener Kabeljau S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Obst – Weißes Brötchen	Tellergericht Karottensalat Julienne S Lasagne mit Pesto S Blumenkohl in Öl geschwenkt Schokoladenpudding – Weißbrot	Tellergericht Grüner Salat S Pizza Margherita Überbackene Zucchini Fruchtojoghurt	Tellergericht Krautsalat Julienne Hähnchenschnitzel mit S Ofenkartoffeln S Brokkoli in Öl geschwenkt Obst – Weißbrot
Donnerstag	Tellergericht Gurkensalat S Pizza Margherita S Überbackene Karotten Fruchtojoghurt	Tellergericht Krautsalat Julienne S Schlutzkrapfen in Butter mit Schweinebraten und Kartoffelpüree Überbackene Zucchini Obst – Weißes Brötchen	Tomatensalat S Reissalat mit Mais, Erbsen und Käse S Paniertes Kabeljau mit Zitronensaft S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Obst	Grüner Salat S Käseknödel in Butter Linsen nach Pizzaiolo-Art S Blumenkohl in Öl geschwenkt Torta Margherita - Weißes Brötchen
Freitag	Karottensalat Julienne Vollkornnudeln ligurischer Art S Geschmorte Erbsen und Streichkäse S Blumenkohl in Öl geschwenkt Obst – Weißes Brötchen	Tellergericht Grüner Salat Pilaw-Reis mit S Spinat-Ricotta-Klößchen in Tomatensoße S Erbsengemüse Fruchtojoghurt – Roggenbrötchen	Krautsalat Julienne S Ricotta-Spinat-Crespelle und Käse-Crespelle in Tomatensoße Auberginen-Cordon-bleu S Karotten in Öl geschwenkt Obst - Weißbrot	Gurkensalat Nudeln mit Tomatensoße Zucchiniomelette Fruchtojoghurt – Weißes Brötchen

= mit lokalen Produkten/Zutaten; = mit Produkten/Zutaten g.U. (DOP); = mit Produkten/Zutaten g.g.A. (IGP); = mit biologischen Produkten/Zutaten; = lokales Gericht; = Tellergericht; = 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, Kiwi, Trauben, Orangen, Clementinen, Bananen. INFORMATIONEN FÜR MENSAGÄSTE MIT LEBENSMITTELALLERGIEN ODER -UNVERTRÄGLICHKEITEN (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, gesetzestretende 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 einholen. 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.