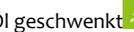


Herbstspeiseplan 2024 – Grundschulen und Mittelschulen

	1° WOCHE 09/09/2024 – 07/10/2024 – 04/11/2024	2° WOCHE 16/09/2024 – 14/10/2024 – 11/11/2024	3° WOCHE 23/09/2024 – 21/10/2024 – 18/11/2024	4° WOCHE 30/09/2024 – 25/11/2024
Montag	Tellergericht Krautsalat Julienne  S Pizza Margherita  S Überbackene Karotten  Obst 	Tomatensalat  Kürbisrisotto  S Kabeljaufiletstättchen  S Brokkoli in Öl geschwenkt  Obst  - Roggenbrötchen 	Tellergericht Gurkensalat  Tomaten-Geschnetzeltem  PP mit Pilaw-Reis  S Blumenkohl in Öl geschwenkt  Obst  - Roggenbrötchen 	Tellergericht Karottensalat Julienne  S Gemüse-Käse-Lasagne  PP S Eis – Weißbrot 
Dienstag	Grüner Salat  Nudeln mit Öl und Reibekäse (Grana)  S Gebakener Kabeljau  S Brokkoli in Öl geschwenkt  Obst  - Weißes Brötchen 	Gurkensalat  Karottencremesuppe  Hähnchengeschnetzeltes mit Zitronensoße  Ofenkartoffeln  Hirse-Schokolade-Kuchen  PP - Bruschetta mit Tomatensoße 	Karottensalat Julienne  Nudeln mit Tomatensoße  Truthahnbraten mit Thunfischsoße  PP S Spinat in Öl geschwenkt  Obst  - Weißes Brötchen 	Tomatensalat  Nudeln mit Gemüsesoße  Forellen(S)-Gemüse-Klößchen  PP S Karotten in Öl geschwenkt  Obst  - Roggenbrötchen 
Mittwoch	Tellergericht Tomatensalat  S Eierspätzle mit Butter  und Hähnchenbrust nach Pizzaiola-Art  S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt  Obst  - Weißbrot 	Tellergericht Karottensalat Julienne  S Tomaten-Mozzarella-Lasagne  PP S Spinat in Öl geschwenkt  Obst  - Weißbrot 	Tellergericht Grüner Salat  S Pizza Margherita  Überbackene Zucchini  Apfelkuchen  PP	Tellergericht Krautsalat Julienne  Hähnchenschnitzel  PP mit Ofenkartoffeln  S Brokkoli in Öl geschwenkt  Obst  - Weißbrot 
Donnerstag	Tellergericht Gurkensalat  Safranrisotto  mit Hirse-Linsen-Spinat(S)- Klößchen  PP Vanillepudding  PP	Tellergericht Krautsalat Julienne  Nudeln mit Bolognese-Soße  PP Überbackene Zucchini  Obst  - Roggenbrötchen 	Tellergericht Tomatensalat  Nudeln mit Kichererbsen, Zucchini und Forelle (S)  S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt  Fruchtojoghurt  - Weißbrot 	Tellergericht Grüner Salat  Gulasch  PP mit S Käseknödel in Butter  S Blumenkohl in Öl geschwenkt  Obst  - Weißbrot 
Freitag	Karottensalat Julienne  Vollkornnudeln ligureischer Art  Schweineschnitzel  S Blumenkohl in Öl geschwenkt  Obst  - Roggenbrötchen 	Grüner Salat  Nudelsuppe  Spinat(S)-Ricotta-Klößchen  PP S Geschmorte Erbsen  Joghurtcreme mit Obst  PP – Weißbrot 	Krautsalat Julienne  S Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung in Butter geschwenkt  Asiago-Käse  S Karotten in Öl geschwenkt  Obst  - Weißbrot 	Gurkensalat  Nudeln mit Käsesoße  Zucchiniomelette  Obst  - Roggenbrötchen 

 = 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 (Bananen, 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: Apfel, 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.