

GLUTENFREIER Speiseplan

Grund- und Mittelschulen - Herbst 2026

Erstellt am: 27/07/2026

Überarbeitet am:

Rev.00 Diätassistentin: Ripalta Pugliese

Speiseplan C001				
	1. WOCHE	2. WOCHE	3. WOCHE	4. WOCHE
Montag	TELLERGERICHT Krautsalat Julienne S Glutenfreie Pizza Margherita (Dr. Schär) Ofen-Zucchini Obst	Tomatensalat Glutenfreie Nudeln "alla Norma" Hähnchenwürfel mit Zitronensauce S Brokkoli in Öl geschwenkt Obst- S Glutenfreies Brot	Gurkensalat Safranrisotto Truthahnbraten mit Thunfisch-Mayonnaise-Soße S Spinat in Öl geschwenkt Fruchtojoghurt- S Glutenfreies Brot	TELLERGERICHT Karottensalat Julienne S Glutenfreie Lasagne Glutenfreies Dessert-S Glutenfreies Brot
Dienstag	Fenchelsalat Julienne Glutenfreie Nudeln mit Öl und Reibekäse S Glutenfreie Kabeljaufiletstücken S Brokkoli in Öl geschwenkt Obst S Glutenfreies Brot	Karottensalat Julienne Glutenfreie Gnocchi in Butter S Erbsen in Tomatensoße S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Obst S Glutenfreies Brot	TELLERGERICHT Tomatensalat Glutenfreie Pasta mit Hülsenfruchte (mit Hülsenfrüchten aus der Dose) S Gedämpfte Blumenkohl Glutenfreies Dessert S Glutenfreies Brot	TELLERGERICHT Krautsalat Julienne Gulasch und Pilaw-Reis mit Öl und Reibekäse S Karotten in Öl geschwenkt Obst S Glutenfreies Brot
Mittwoch	TELLERGERICHT Grüner Salat Truthahn-Geschnetzeltes mit Tomatensauce und Reis mit Öl und Käse S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Obst - S Glutenfreies Brot	Gurkensalat Karottencreme S Flunder nach Pizzaiola-Art Ofenkartoffeln Glutenfreies Dessert -Bruschetta mit Tomatensoße (mit S Glutenfreies Brot)	Krautsalat Julienne Glutenfreie Nudeln mit Öl und Reibekäse Hähnchenoberschenkel mit Knochen S Karotten in Öl geschwenkt Obst - S Glutenfreies Brot	Tomatensalat Glutenfreie Nudeln mit Basilikumpesto (S) Truthahnroulade mit Zucchiniomelette-füllung Obst- S Glutenfreies Brot
Donnerstag	Karottensalat Julienne Hülsenfruchtesuppe (mit Hülsenfrüchten aus der Dose) Stracchino-Käse S Spinat in Öl geschwenkt S Eis-S Glutenfreies Brot	TELLERGERICHT Krautsalat Julienne S Glutenfreie Lasagne S Gedämpfte Blumenkohl Fruchtojoghurt - S Glutenfreies Brot	TELLERGERICHT Gurkensalat S Glutenfreie Pizza Margherita (Dr. Schär) Ofen-Zucchini Obst	Krautsalat Julienne S Glutenfreie Nudeln mit Gemüsesoße S Knuspriger Kabeljau (mit Glutenfreiem Paniermehl) S Mangold in Öl geschwenkt Obst - S Glutenfreies Brot
Freitag	Gurkensalat Reis mit Tomatensoße Schweinebraten mit einer feinen Rosmarin-Gemüse-Sauce Fruchtyoghurt S Glutenfreies Brot	Grüner Salat Glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce Kartoffel-Eier-Auflauf mit Putenschinken S Mangold in Öl geschwenkt Obst S Glutenfreies Brot	Krautsalat Julienne S Glutenfreie Ravioli mit Ricotta und Mangold in Butter S Glutenfreie Kabeljaufiletstücken Obst S Glutenfreies Brot	Fenchelsalat Julienne Tomaten-Kartoffel-Cremesuppe Ricotta-Spinat-Bällchen mit Vollwert-kichererbsenmehl (mit glutenfreien Paniermehl) und Tomatensauce Naturjoghurt mit Südtiroler Honig S Glutenfreies Brot

S Glutenfreies Brot/Reiswaffeln kann/können mit glutenfreien Crackers oder Reiswaffeln ersetzt werden.

S = Das Gericht kann Tiefkühlprodukte enthalten. Um den Ernährungsplan vielseitiger zu gestalten, kann es sein, dass zusätzlich zu den im Menü angegebenen Tiefkühlprodukten weitere TK-Erzeugnisse verwendet werden.

Die Rezepte für die Zubereitung müssen immer ganz genau eingehalten werden.

Das Lebensmitteletikett ist auf das Vorhandensein möglicher Allergene oder Allergenspuren zu überprüfen.

Sollte ein Produkt nicht geeignet sein, muss das Produktbüro/der Diätassistent kontaktiert werden.

Dieser Speiseplan wurde anhand der Informationen, die zum Zeitpunkt der Ausarbeitung vorlagen, entwickelt. Sollten sich die Zutaten/Allergene gemäß dem Produktdatenblatt bzw.

Produktetikett des Herstellers ändern, wird der Speiseplan überarbeitet.