

	1 WOCH 07/09/2026 – 05/10/2026	2 WOCH 14/09/2026 – 12/10/2026 – 09/11/2026	3 WOCH 21/09/2026 – 19/10/2026 – 16/11/2026	4 WOCH 28/09/2026 – 26/10/2026 – 23/11/2026
Montag	Tellergericht Krautsalat Julienne BIO Pizza Margherita BIO Gebackene Zucchini BIO Obst BIO	Tomatensalat BIO Vollkornnudeln nach Norma-Art KMØ BIO Hähnchenbissen in Zitronensauce BIO PP S Gedämpfter Brokkoli BIO Obst BIO - Weißbrot KMØ	Gurkensalat BIO Safranrisotto KMØ BIO Putenbrust mit Thunfisch-Mayonnaise BIO PP ABF S Spinat in Öl geschwenkt BIO Fruchtjoghurt KMØ BIO - Weißes Brötchen KMØ	Tellergericht Karottensalat Julienne BIO S Gemüse-Käse-Lasagne KMØ BIO PP S Aprikosen-Mürbteigkuchen – Vollkornbrot KMØ
Dienstag	Fenchelsalat julienne BIO Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse (Grana) KMØ BIO S Forellen-Quinoa-Gemüse-Flan KMØ BIO PP S Gedämpfte Brokkoli BIO Obst BIO - Roggenbrötchen KMØ	Karottensalat Julienne BIO S Eigerteig-Spätzle in Butter geschwenkt KMØ S Erbsen mit Tomatensoße BIO S Grüne Bohnen in Öl BIO Obst BIO - Weißbrot KMØ	Tellergericht Tomatensalat BIO Nudeln mit Bohnen KMØ BIO PP S Gedämpfte Blumenkohl BIO Schokoladen-Hirse-Kuchen KMØ BIO PP - Weißbrot KMØ	Tellergericht Krautsalat Julienne BIO Gulasch BIO PP mit S Käseknödel in Butter KMØ BIO S Gedämpfte Karotten BIO Obst BIO - Roggenbrötchen KMØ
Mittwoch	Tellergericht Grüner Salat BIO Truthahn-Geschnetzeltes in Tomatensoße BIO PP und Gratinierter Grießschnitte KMØ BIO S Grüne Bohnen in Öl BIO Obst BIO - Weißbrot KMØ	Gurkensalat BIO Karottencreme KMØ BIO S Flunder Fisch nach Pizzaiola-Art BIO MSC Gebackene Kartoffeln KMØ BIO Apfel-Zimt-Kuchen KMØ BIO PP - Bruschetta mit Tomatensoße KMØ BIO	Krautsalat Julienne BIO Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse (Grana) KMØ BIO Hähnchenoberkeule mit Knochen BIO PP S Gedämpfte Karotten BIO Obst BIO - Roggenbrötchen KMØ	Tomatensalat BIO Nudeln mit Basilikumpesto nach Ligurischer Art (S) KMØ BIO Truthahnroulade mit Eierpannkuchen und Zucchini gefüllt BIO KMØ PP Obst BIO - Weißbrot KMØ
Donnerstag	Karottensalat Julienne BIO Hülsenfrüchtesuppe KMØ BIO PP Stracchino-Käse KMØ S Spinat in Öl geschwenkt BIO S Eis - Weißes Brötchen KMØ	Tellergericht Krautsalat Julienne BIO S Lasagne Bolognese KMØ BIO PP S Gedämpfter Blumenkohl BIO Fruchtjoghurt KMØ BIO - Roggenbrötchen KMØ	Tellergericht Gurkensalat BIO Pizza Margherita BIO S Gebackene Zucchini BIO Obst BIO	Krautsalat Julienne BIO Nudeln mit Gemüse KMØ BIO S Knuspriger Kabeljau BIO MSC PP S Mangold mit Öl BIO Obst BIO - Roggenbrötchen KMØ
Freitag	Gurkensalat BIO Risotto mit Tomatensoße KMØ BIO Schweinesbraten mit Gemüse-Rosmarin-Sauce KMØ BIO PP Fruchtjoghurt KMØ BIO - Roggenbrötchen KMØ	Grüner Salat BIO Nudeln mit Tomatensoße KMØ BIO Kartoffel-Eier-Auflauf mit Putenschinken KMØ BIO PP S Mangold mit Öl BIO Obst BIO – Vollkornbrot KMØ	Krautsalat Julienne BIO S Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung in Butter geschwenkt KMØ BIO Kabeljau-Kroketten (S), Kartoffeln und Karotten mit Zitronenabrieb KMØ BIO MSC PP Obst BIO - Roggenbrötchen KMØ	Fenchelsalat julienne BIO Tomaten-Kartoffeln-Cremesuppe KMØ BIO PP Ricotta-Spinat-Bällchen aus Vollkorngerstengrütze mit Tomatensauce KMØ BIO PP Naturjoghurt mit Südtiroler Honig KMØ BIO PP Weißbrot KMØ

KMØ = mit lokalen Produkten/Zutaten; = mit Produkten/Zutaten g.U. (DOP); = mit Produkten/Zutaten g.g.A. (IGP); **BIO** = 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. **MSC** = Produkte aus nachhaltiger Fischerei. Obst aus der Region **KMØ**: 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 werden, da dies je nach Verfügbarkeit und Saison variieren kann. = Gericht zum ersten Mal vorgeschlagen; **ABF** = Antibiotik-free.

Im Allgemeinen werden während der Geltungszeit des Speiseplans 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 Fertigstellungsprozess 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 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.