

Sommerspeiseplan 2026 – Grundschulen und Mittelschulen

	1. WOCH 29/06/2026 – 27/07/2026	2. WOCH 06/07/2026	3. WOCH 13/07/2026	4. WOCH 20/07/2026
Montag	Tellergericht Karottensalat Julienne Pizza Margherita (S Pizzateig) PP Roggenbrötchen - Obst	Tellergericht Krautsalat Julienne Pizza Margherita (S Pizzateig) PP Ofengemüse Weißbrot - S Eis	Tellergericht Gurkensalat Pizza Margherita (S Pizzateig) PP Weißbrot - Obst	Tellergericht Gurkensalat Pizza Margherita (S Pizzateig) PP Linsen mit Tomatensoße Weißbrot - S Eis
Dienstag	Tomatensalat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse Paniertes Halbmond-Täschchen mit Truthahnschinken gefüllt PP Ofenkartoffeln Weißbrot - Fruchtojoghurt	Tomatensalat Vollkornnudeln nach Norma Art Ricotta-Spinat-Bällchen mit Tomatensauce PP Roggenbrötchen - Obst	Tomatensalat Nudeln mit Gemüsesoße Truthahnroulade mit Eierpfannkuchen und Spinat gefüllt PP Weißbrot - Schokoladenpudding PP	Tomatensalat Safranrisotto Rinderburger mit Gemüse PP Weißbrot - Obst
Mittwoch	Grüner Salat Nudeln mit Gemüsesoße Putenbrust mit Thunfisch-Mayonnaise PP Weißbrot - Obst	Gurkensalat Nudeln mit Tomatensoße Rohschinken mit Melone Weißbrot - Obst	Tellergericht Grüner Salat Hähnchen-Nuggets mit Tomatensoße PP mit Grießtörtchen PP Roggenbrötchen - Fruchtojoghurt	Krautsalat Julienne Pasta alla carbonara Forellen(S)- und Gemüsefrikadellen PP Weißbrot - Obst
Donnerstag	Tellergericht Gurkensalat S Pesto-Lasagne mit Mozzarella und Gemüse PP Weißbrot - Obst	Gersten-Risotto mit Gemüse und Bauchspeck Caprese S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Weißbrot - Fruchtojoghurt	Krautsalat Julienne Pasta mit Zucchini-Pesto S Knusprige Kabeljau (S)-Kartoffel-Karotten-Klößchen mit etwas geriebener Zitronenschale garniert PP Weißbrot - Obst	Karottensalat Julienne Gnocchetti aus Ricotta, Brot und Spinat (S) mit Käsesauce PP Gefüllte Zucchini PP Weißbrot - Obst
Freitag	Krautsalat Julienne Roggengnocchi mit Tomatensauce S Überbackene Tintenfischchen mit Kräuterbrötchen Weißbrot - Obst	Grüner Salat Nudeln mit ragu PP S Gebackener Schellfisch S Karotten in Öl geschwenkt Weißbrot - Obst	Tellergericht Karottensalat Julienne S Tomaten-Mozzarella-Lasagne S Spinat in Öl geschwenkt Weißbrot - Obst	Grüner Salat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse Auberginen-Parmigiana Weißbrot - Fruchtojoghurt

= 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 Fairtrade Produkten/Zutaten (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 wird nicht im Voraus genau angeben, welche Obst am jeweiligen Tag angeboten wird, da dies je nach Verfügbarkeit und Saison variieren kann. = Erstmals vorgeschlagenes Gericht

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 3927128543** 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.