

Frühlingsspeiseplan 2026 – Grundschulen und Mittelschulen

	1° WOCHE 02/03/2026 – 30/03/2026 – 27/04/2026 – 25/05/2026	2° WOCHE 09/03/2026 – 06/04/2026 – 04/05/2026 – 01/06/2026	3° WOCHE 16/03/2026 – 13/04/2026 – 11/05/2026 – 08/06/2026	4° WOCHE 23/03/2026 – 20/04/2026 – 18/05/2026 – 15/06/2026
Montag	Tellergericht Krautsalat Julienne S Pizza Margherita     PP Fenchel in Öl geschwenkt Obst	Grüner Salat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse     S Seelachs mit Zucchini-Zitronen-Soße    Fruchtjogurt    - Weißbrot 	Gurkensalat Nudeln   mit Ricotta und Tomatensoße (S)   S Erbsen mit Tomatensoße S Blumenkohl in Öl geschwenkt S Eis - Roggenbrötchen 	Spinatspätzle mit Butter verfeinert     Tomaten mit Mozzarella S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Obst  - Roggenbrötchen 
Dienstag	Grüner Salat Nudeln mit Tomatensoße     S Flunder nach Pizzaiola-Art    S Brokkoli in Öl geschwenkt Obst  - Roggenbrötchen 	Tellergericht Tomatensalat Gulasch    PP mit Pilaw-Reis  S Karotten in Öl geschwenkt Obst  - Weißes Brötchen 	Karottensalat Julienne Buchweizenpolenta-Schnitte     PP Nudeln mit Bolognese-Soße     PP S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Fruchtjogurt    - Weißbrot 	Tellergericht Krautsalat Julienne Lasagne mit Linsenragout und Käse    PP S Karotten in Öl geschwenkt Obst  - Weißbrot 
Mittwoch	Tomatensalat Nudelsuppe     Rinderburger mit Gemüse PP   Obst  - Weißbrot 	Tellergericht Gurkensalat S Lasagne mit Pesto, Mozzarella und Gemüse     PP S Spinat in Öl geschwenkt Vanillepudding    PP - Weißbrot 	Tomatensalat Eigerteig-Spätzle in Butter geschwenkt      Truthahnroulade mit Eierpannkuchen und Zucchini gefüllt    PP Obst  - Roggenbrötchen 	Gurkensalat Karottencremesuppe     PP Hähnchen-Nuggets mit Rosmarin    PP Ofenkartoffeln   Fruchtjogurt    - Roggenbrötchen 
Donnerstag	Krautsalat Julienne Cowboy-Nudeln       Stracchino S Karotten in Öl geschwenkt Schokoladen-Hirse-Kuchen     PP Roggenbrötchen 	Tomatensalat Kichererbsenhumus     PP mit Bruschetta   Truthahnschnitzel    PP Ofenkartoffeln    Obst 	Tellergericht Krautsalat Julienne S Pizza Margherita     PP Ofenzucchini Obst 	Grüner Salat S Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung in Butter geschwenkt     Forellen-Quinoa-Gemüse-Flan     PP Obst  - Weißbrot 
Freitag	Karotten- und Gurkensalat Spargel-Risotto    Putenbraten mit Thunfisch-Mayonnaise    PP Gebratene Zucchini Joghurtcreme mit Obst    - Weißes Brötchen 	Fenchelsalat Julienne Kartoffelgnocchi mit Butter     Linsen nach Pizzaiola-Art S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Obst  - Vollkornbrot 	Grüner Salat Hülsenfrüchtesuppe     PP S Kabeljau nach mediterraner Art       Obst  - Vollkorn-Bruschetta mit Tomaten 	Tellergericht Krautsalat Julienne Tomaten-Geschnetzeltes     PP mit Pilaw-Reis  S Brokkoli in Öl geschwenkt Bio  Karamellisierte Blätterteigschichten mit Vanillecreme     PP - 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 wird 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, Orangen, Clementinen, Bananen.  = 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, 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 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.