

	1 WOCHE 08/09/2025 – 06/10/2025 – 03/11/2025	2 WOCHE 15/09/2025 – 13/10/2025 – 10/11/2025	3 WOCHE 22/09/2025 – 20/10/2025 – 17/11/2025	4 WOCHE 29/09/2025 – 24/11/2025
Montag	Tellergericht Krautsalat Julienne S Pizza Margherita Gebackene Zucchini Obst	Tomatensalat Risotto mit Forelle (S) Hähnchenbissen in Zitronensauce S Gedämpfter Brokkoli Obst - Vollkornbrot	Tellergericht Gurkensalat Gefüllte Putenkeule Fruchtjoghurt - Weißes Brötchen	Tellergericht Karottensalat Julienne S Gemüse-Käse-Lasagne S Aprikosen-Mürbteigkuchen- Weißbrot
Dienstag	Grüner Salat Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse (Grana) S Gratiniertes Tintenfisch mit Kräuterbrot S Gedämpfte Brokkoli Obst - Roggenbrötchen	Tellergericht Karottensalat Julienne S Lasagne mit Erbsen-Mozzarella-Tomatensauce Apfel-Zimt-Kuchen PP - Weißbrot	Tellergericht Tomatensalat Nudeln mit Bohnen S Gedämpfte Blumenkohl Obst - Weißbrot	Krautsalat Julienne Nudeln mit Basilikumpesto nach Ligurischer Art (S) Putenbrust mit Thunfisch-Mayonnaise Obst - Roggenbrötchen
Mittwoch	Tellergericht Tomatensalat Truthahn-Geschnetzeltes mit Gemüse Pilaw-Reis Obst - Weißbrot	Gurkensalat Karottencreme S Flunder Fisch nach Pizzaiola-Art Gebackene Kartoffeln Obst - Bruschetta mit Tomatensoße	Tellergericht Hähnchenschinken aus dem Ofen in Öl geschwenkten Nudeln und Reibekäse (Grana) Ofenkartoffeln Schokoladen-Hirse-Kuchen PP Roggenbrötchen	Tomatensalat Nudeln mit Gemüse S Knuspriger Kabeljau S Gedämpfte Karotten Obst - Weißbrot
Donnerstag	Tellergericht Grüner Salat Safranrisotto mit Gemüsepralinen (S) S Eis	Tellergericht Krautsalat Julienne Nudeln mit Bolognese-Soße S Grüne Bohnen in Öl Fruchtjoghurt - Roggenbrötchen	Tellergericht Grüner Salat S Pizza Margherita S Gebackene Zucchini Obst	Tellergericht Krautsalat Julienne Gulasch S Käsekügel in Butter S Gedämpfter Blumenkohl Obst - Roggenbrötchen
Freitag	Karottensalat Julienne Vollkornnudeln nach Norma-Art Schweineschnitzel S Gedämpfte Grüne Bohnen Fruchtjoghurt - Roggenbrötchen	Tellergericht Gurkensalat Kleine Risoni-Nudeln in Öl geschwenkt mit Reibekäse garniert, dazu Klößchen aus Spinat (S) Ricotta und Vollkorn-Kichererbsenmehl in Tomatensoße Obst - PP - Weißbrot	Krautsalat Julienne S Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung in Butter geschwenkt Kabeljau-Kroketten (S), Kartoffeln und Karotten mit Zitronenabrieb Obst - Vollkornbrot	Gurkensalat Nudeln mit Tomatensoße Kartoffel-Eier-Auflauf mit Putenschinken Joghurtcreme mit Obst Roggenbrötchen

KMØ = 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 KMØ: Südtiroler Apfel g.g.A., regionaler Apfel aus dem NONSTAL/Val di Sole g.U. Beim Obst können wir nicht im Voraus genau angeben, welche Obst am jeweiligen Tag angeboten wird, da dies je nach

Verfügbarkeit und Saison variieren kann. = Gericht zum ersten Mal vorgeschlagen; = Das Gericht wurde von den Kindern im Rahmen des Projekts „Die Forelle in der Schulverpflegung“ vorgeschlagen.

Im Allgemeinen werden während der Geltungszeit des Speiseplan 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 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 +39 388 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.