

Herbstspeiseplan 2025

Oberschule

1. Woche (08/09/2025 – 06/10/2025 – 03/11/2025)

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	S Lasagne   mit Basilikumpesto PP Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  S Gemüsesuppe 	Nudeln  mit Thunfisch Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Nudelsuppe 	S Überbackene Grießnocken  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Pilaw-Reis  Hülsenfrüchten-Cremesuppe 	Safranrisotto    Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  S Kartoffel-Erbsen-Cremesuppe 	Vollkornnudeln  Norma/Art  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Gerstsuppe 
HAUPTSPEISE	Hähnchenstreifen mit Gemüse  PP Pizza mit Schinken und Pilzen (S)  / Pizza Margherita (S)  Gemischter Aufschnitt	S Rinderfrikadellen mit Soße  S Gratinierter Tintenfisch mit aromatischem Brot  PP Panierter Käse   PP	Truthahngeschnetzeltes mit Gemüse  PP  Rührei   Truthahnschinken	Würstel aus Schweinefleisch Hirse-Linsen-Spinat(S)-Klößchen   PP Caciotta (Käse) 	Schweineschnitzel  PP S Fisch-Nuggets  Streichkäse
TELLER-GERICHT	Kabeljau-Poké-Bowl (S)  	Mozzarella-Poké-Bowl  	Thunfisch-Poké-Bowl  	Hülsenfrüchte-Poké-Bowl  	Truthahnschinken-Poké-Bowl  
BEILAGEN	S Ofenkartoffeln  Überbackene Zucchini  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse  	Kartoffelpüree PP S Brokkoli in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse  	S Kartoffelwedges aus dem Ofen S Blumenkohl in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse  	Kartoffelsalat   S Spinat in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse  	S Pommes aus dem Ofen S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse  
NACH-SPEISE	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtjoghurt   S Aprikosen-Mürbteigkuchen	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtjoghurt   S Apfelstrudel 	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtjoghurt   Pannacotta mit Waldfrüchten   PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtjoghurt   Vanillepudding   PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtjoghurt   Karottenkuchen   PP
BROT/BRÖTCHEN	Abwechselnd: „Mehrkornbrot“  – „Roggenbrötchen“  – „Vollkornbrot“  – „Hartweizenbrot“ 				
TÄGLICH	S Pizza: zur Auswahl stehen „Pizza Margherita“   – „Gemüsepizza“   – „Thunfischpizza“   Obst-/Gemüsesäfte  				

 = 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.  = Gericht zum ersten Mal vorgeschlagen.  = Gerichte in Forellenprojekt enthalten. Beim

Obst können wird nicht im Voraus genau angeben, welche Obstsorten am jeweiligen Tag angeboten wird, da dies je nach Verfügbarkeit und Saison variieren kann. Im Allgemeinen werden während der Geltungszeit des Winterspeiseplans folgende Obstsorten gereicht: Äpfel, Birnen, Kiwis, Trauben, Orangen, Clementinen, Bananen. INFORMATIONEN FÜR MENSAGÄSTE MIT LEBENSMITTELLALLERGIEN 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 **+39 329 7128543** 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 <https://opencity.gemeinde.bozen.it/Buergerportal/Schulmensa-Anmeldung-und-Bezahlung> abgerufen werden kann.

2. Woche (15/09/2025 – 13/10/2025 – 10/11/2025)

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	Risotto mit Forellen(S)    Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Nudel mit Bohnen 	Lasagne mit Erbsen-Mozzarella-Tomatensauce    Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Reis in der Brühe 	Nudeln  "all'Amatriciana"  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Karottencremesuppe 	Nudeln  mit Bolognese-Soße    Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Hülsenfrüchte-Cremesuppe 	S Spätzle all'uovo al burro   Nudeln  mit Tomatensoße   Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Nudelsuppe 
HAUPTPEISE	Zitronen-Hähnchen-Geschnetzeltes   S Kabeljaufischstäbchen  Gemüseomelette 	Gröstl    S Kabeljau "all'acqua pazza"  Asiago (Käse) 	S Rinderfrikadellen aus dem Ofen  S Flunder Fisch nach Pizzaiola-Art   Gefüllte Paprika   	Pizza Masrgherita (S)    Pizza mit gegrilltes Gemüse (S)    Zucchiniomelette 	S Gebackener Schellfisch mit Kräutern   Auberginen-Parmigiana   S Spinat-Ricotta-Klößchen   
TELLER-GERICHT	Mozzarella-Poké-Bowl 	Truthahnschinken-Poké-Bowl 	Thunfisch-Poké-Bowl 	Kabeljau-Poké-Bowl(S)  	Speck-Poké-Bowl  
BEILAGEN	S Pommes aus dem Ofen S Brokkoli in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	Kartoffelpüree  S Blumenkohl in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	Gebackene Kartoffeln Gratinierte-Zucchini   Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	Polenta   S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	S Kartoffelwedges aus dem Ofen S Geschmorte Erbsen  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 
NACH-SPEISE	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt  S Apfelstrudel 	Frisches Obst  Naturjoghurt/ Fruchtojoghurt  Apfel-Zimt-Kuchen  	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt  Schokoladenpudding   	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt  Waldfrüchtekuchen (S)   	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt  S Aprikosen-Mürbteigkuchen
BROT/BRÖTCHEN	Abwechselnd: „Mehrkornbrot“  – „Roggenbrötchen“  – „Vollkornbrot“  – „Hartweizenbrot“ 				
TÄGLICH	S Pizza: zur Auswahl stehen „Pizza Margherita“  – „Gemüsepizza“  – „Thunfischpizza“  Obst-/Gemüsesäfte 				

 = mit lokalen Produkten/Zutaten;  = mit Produkten/Zutaten g.U. (DOP);  = mit Produkten/Zutaten g.g.A. (IGP);  = mit biologischen Produkten/Zutaten;  = lokales Gericht;  = Tellergericht;  = 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.  = Gericht zum ersten Mal vorgeschlagen.  = Gerichte in Forellenprojekt enthalten.Beim Obst können wird nicht im Voraus genau angeben, welche Obstsorte am jeweiligen Tag angeboten wird, da dies je nach Verfügbarkeit und Saison variieren kann. Im Allgemeinen werden während der Geltungszeit des Winterspeiseplans folgende Obstsorten gereicht: Äpfel, Birnen, Kiwis, Trauben, 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 **+39 329 7128543** 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 <https://opencity.gemeinde.bozen.it/Buergerportal/Schulmensa-Anmeldung-und-Bezahlung> abgerufen werden kann.

3. Woche (22/09/2025 – 20/10/2025 – 17/11/2025)

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORPEISE	Nudeln  mit Käsesoße  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Pilaw-Reis  S Gemüsecremesuppe 	Hirtennudeln (S)  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Nudel mit Bohnen 	(S) Lasagne mit Kürbis-Mozzarella  PP Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Nudelsuppe 	Nudeln  mit Kichererbse, Zucchini und Forelle (S)  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Gerstsuppe 	S Schlutzkrapfen mit Spinatfüllung in Butter geschwenkt  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Hülsenfrüchtesuppe 
HAUPTPEISE	Gefüllte Putenkeule  PP Forelle-Gemüse-Törtchen mit  mit gerösteter Brotscheibe  Panierter Käse  PP	S Hähnchen-Nuggets Omelette mit Rosmarinkartoffeln  Panierter -Auberginen  PP	Hühnerkeulen im Ofen  PP S Kabeljaufilets  Streichkäse	S Gebackener Schellfisch mit Kräutern  Thunfischpizza (S)  / Pizza Margherita (S)  Asiago (Käse) 	S Geschmorter Rinderburger  S Panierter Kabeljau  mit Zitronensaft  Gemischter Aufschnitt
TELLER-GERICHT	Hülsenfrüchte-Poké-Bowl 	Mozzarella-Poké-Bowl 	Truthahnschinken-Poké-Bowl 	Speck-Poké-Bowl 	Thunfisch-Poké-Bowl 
BEILAGEN	Polenta  PP S Blumenkohl in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	Petersilienkartoffeln  S Überbackener Spinat  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	S Ofenkartoffeln  S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	S Pommes aus dem Ofen Überbackene Zucchini  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	S Kartoffelwedges aus dem Ofen S Karotten in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 
NACH-SPEISE	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt  Zitronencreme-Torte	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt  Waldfrüchte-Panna cotta  PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt  Schokoladen-Hirse-Kuchen  PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt  Karottenkuchen  PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt  Karamellierte Blätterteigschichten mit Vanillecreme  PP
BROT/BRÖTCHEN	Abwechselnd: „Mehrkornbrot“  – „Roggenbrötchen“  – „Vollkornbrot“  – „Hartweizenbrot“ 				
TÄGLICH	S Pizza: zur Auswahl stehen „Pizza Margherita“  – „Gemüsepizza“  – „Thunfischpizza“  Obst-/Gemüsesäfte 				

 = 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.  = Gericht zum ersten Mal vorgeschlagen. ;  = Gerichte in Forellenprojekt enthalten. Beim

Obst können wird nicht im Voraus genau angeben, welche Obstsorten am jeweiligen Tag angeboten wird, da dies je nach Verfügbarkeit und Saison variieren kann. Im Allgemeinen werden während der Geltungszeit des Winterspeiseplans folgende Obstsorten gereicht: Äpfel, Birnen, Kiwis, Trauben, Orangen, Clementinen, Bananen. INFORMATIONEN FÜR MENSAGÄSTE MIT LEBENSMITTELALLERGIEN ODER -UNVERTRÄGLICHKEITEN (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 **+39 329 7128543** Informationen zu den verwendeten Zutaten einholen. 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 <https://opencity.gemeinde.bozen.it/Buergerportal/Schulmensa-Anmeldung-und-Bezahlung> abgerufen werden kann.

4. Woche (29/09/2025 – 24/11/2025)

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORPEISE	S Gemüse-Käse-Lasagne    PP Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Karottencremesuppe 	Nudeln  ligurischer Art    Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Reis in der Brühe 	Nudeln  mit Gemüse   Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  S Gemüsesuppe 	S Käseknödel (2 Stücke)    Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Nudel mit Bohnen 	Nudeln  mit Scharf und tomatnsacue  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Hülsenfrüchtecremesuppe 
HAUPTPEISE	Schweineschnitzel   PP Würstelpizza(S)  / Pizza Margherita (S)  Rührei 	Truthahnbraten mit Thunfischsoße  Auberginen-Parmigiana   Gefüllte Zucchini  PP	Hähnchenschnitzel   PP S Knusprige Kabeljau     Gemischter Aufschnitt	Gulasch   PP S Drachenkopf nach mediterraner Art  Gefüllte Paprika   PP	S Hähnchen-Nuggets Kartoffel-Eier-Auflauf mit Putenschinken     Caciotta (Käse) 
TELLER-GERICHT	Kabeljau-Poké-Bowl (S)  	Speck-Poké-Bowl  	Thunfisch-Poké-Bowl  	Mozzarella-Poké-Bowl  	Truthahnschinken-Poké-Bowl  
BEILAGEN	Polenta  PP S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	S Pommes aus dem Ofen S Brokkoli in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	S Ofenkartoffeln  S Karotten in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	S Kartoffelwedges aus dem Ofen S Blumenkohl in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	Petersilienkartoffeln  Caponata  PP Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 
NACH-SPEISE	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   S Aprikosen-Mürbteigkuchen	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   Vanillepudding  PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   S Apfelstrudel 	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   Schokolade-kuchen (S)   PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   (S) Zitronencreme-Torte
BROT/BRÖTCHEN	Abwechselnd: „Mehrkornbrot“  – „Roggenbrötchen“  – „Vollkornbrot“  – „Hartweizenbrot“ 				
TÄGLICH	S Pizza: zur Auswahl stehen „Pizza Margherita“   – „Gemüsepizza“   – „Thunfischpizza“   Obst-/Gemüsesäfte 				

 = 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.  = Gericht zum ersten Mal vorgeschlagen.  = Gerichte in Forellenprojekt enthalten. Beim Obst können 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 Winterspeiseplans folgende Obstsorten gereicht: Äpfel, Birnen, Kiwis, Trauben, 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 **+39 329 7128543** 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 <https://opencity.gemeinde.bozen.it/Buergerportal/Schulmensa-Anmeldung-und-Bezahlung> abgerufen werden kann.