



Winterspeiseplan 2025/2026

Oberschule



1. Woche (26/01/2026 – 23/02/2026)

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	Nudeln „alla Norma“	(S) Lasagne mit Gemüse und Käse	Nudeln mit Pesto	Nudeln nach Arrabbiata-Art	(S) Spinatspätzle mit Butter
	Nudeln mit Tomatensoße	Nudeln mit Tomatensoße	Nudeln mit Tomatensoße	Nudeln mit Tomatensoße	Nudeln mit Tomatensoße
	Nudeln mit Öl verfeinert	Nudeln mit Öl verfeinert	Nudeln mit Öl verfeinert	Nudeln mit Öl verfeinert	Nudeln mit Öl verfeinert
	Reis mit Öl verfeinert	Reis mit Öl verfeinert	Reis mit Öl verfeinert	Reis mit Öl verfeinert	Reis mit Öl verfeinert
	(S) Gemüsesuppe	Nudelsuppe	Gemüsecremesuppe	Bohnensuppe mit Nudeleinlage	Karottencremesuppe
HAUPTSPEISE	Gröstl	Pizza mit Thunfisch (S) / Pizza Margherita (S)	(S) Truthahnbraten im Brötchen mit Käse und Zucchini	Hühnergeschnetzeltes in Zitronensoße	Hausgemachte Hähnchen-Nuggets
	(S) Seelachs mit Zitronensoße und Zucchini	(S) Kabeljauischstäbchen	(S) Gratinerter Tintenfisch	(S) Veggie-Burger	Panierte Auberginen
	Caciotta -Käse	Gefüllte Zucchini	Stracchino-Käse	Asiago Käse	Gemischter Aufschnitt
TELLER-GERICHT	Poké-Bowl mit Thunfisch	Poké-Bowl mit Mozzarella	Poké-Bowl mit Truthahnschinken	Poké-Bowl mit Hülsenfrüchten	Poké-Bowl mit Kabeljau (S)
BEILÄGEN	(S) Pommes aus dem Ofen	Ofenkartoffeln	(S) Kartoffelwedges aus dem Ofen	Ofenkartoffeln	Kartoffeln mit Öl und Petersilie verfeinert
	(S) Blumenkohl in Öl geschwenkt	(S) Grüne Bohnen in Öl geschwenkt	(S) Karotten in Öl geschwenkt	(S) Spinat in Öl geschwenkt	(S) Überbackene Zucchini
	<u>Salatauswahl</u>	<u>Salatauswahl</u>	<u>Salatauswahl</u>	<u>Salatauswahl</u>	<u>Salatauswahl</u>
	4 Sorten frisches Gemüse	4 Sorten frisches Gemüse	4 Sorten frisches Gemüse	4 Sorten frisches Gemüse	4 Sorten frisches Gemüse
NACH-SPEISE	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst
	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt
	(S) Aprikosentarte	Mürbeteigkeks	Apfelkuchen	Creme Caramel	Vanillepudding
BROT/BRÖTCHEN	Abwechselnd: Roggenbrötchen – Vollkornbrot – Hartweizenbrot				
TÄGLICH	S Pizza: zur Auswahl stehen Pizza Margherita – Gemüsepizza – Thunfischpizza Obst-/Gemüsesäfte				

KMO = mit lokalen Produkten/Zutaten; **DOP** = mit Produkten/Zutaten g.U. (DOP); **IGP** = mit Produkten/Zutaten g.g.A. (IGP); **bio** = mit biologischen Produkten/Zutaten; **lokal** = lokales Gericht; **PP** = aus eigener Herstellung; **fair** = mit Produkten/Zutaten aus dem fairen Handel (Bananen, Safran, dunkles Kakaopulver); **S** = das Gericht kann Tiefkühlprodukte enthalten. **fisch** = Produkte aus nachhaltiger Fischerei. Obst aus der Region **KMO**: 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 Obstart am jeweiligen Tag angeboten wird, da dies je nach Verfügbarkeit und Saison variieren kann; **erstmal** = Erstmals vorgeschlagenes Gericht. 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, SESAMISAMEN, 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, gesetzesvertretende 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 Zutaten 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://openicity.gemeinde.bozen.it/Buergerportal/Schulmensa-Anmeldung-und-Bezahlung> abgerufen werden kann.



Winterspeiseplan 2025/2026

Oberschule



2. Woche (08/12/2025 – 05/01/2026 – 02/02/2026)

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPÉISE	(S) Hirtenmakkaroni	(S) Eierspätzle und Spinatspätzle mit Butter	S Lasagne Bolognese PP	Kürbisrisotto PP	Gersten-Risotto PP
	Nudeln mit Tomatensoße	Nudeln mit Tomatensoße	Nudeln mit Tomatensoße	Nudeln mit Tomatensoße	Nudeln mit Tomatensoße
	Nudeln mit Öl verfeinert	Nudeln mit Öl verfeinert	Nudeln mit Öl verfeinert	Nudeln mit Öl verfeinert	Nudeln mit Öl verfeinert
	Reis mit Öl verfeinert	Reis mit Öl verfeinert	Reis mit Öl verfeinert	Reis mit Öl verfeinert	Reis mit Öl verfeinert
	Reissuppe	Gerstensuppe	(S) Kartoffel-Erbsen-Cremesuppe	Hülsenfrüchte-Cremesuppe	Gemüsesuppe
HAUPTSPÉISE	Schweinswürstchen	Truthahn-Zucchini-Omelett-Rolle PP	Gekochtes Rindfleisch mit Senf	Hähnchenschnitzel PP	Paniertes Truthahnschinken-Täschchen NEW! PP
	S Kabeljaubschnitzel mit Zitrone	(S) Forellen-Quinoa-Gemüse-Pralinen PP	(S) Schellfisch nach Mediterranea Art	Bratlinge aus Spinat (S) Ricotta und Vollkorn-Kichererbsenmehl in Tomatensoße PP	Pizza mit Grillgemüse / Pizza Margherita (S)
	Asiago-Käse	Paniertes Käse PP	Omelette mit Rosmarinkartoffeln	Schinken	Schweineschnitzel
TELLER-GERICHT	Poké-Bowl mit Speck	Poké-Bowl mit Truthahnschinken	Poké-Bowl mit Hülsenfrüchten	Poké-Bowl mit Mozzarella	Poké-Bowl mit Kabeljau (S)
BEILÄGEN	(S) Kartoffelwedges aus dem Ofen	Ofenkartoffeln	Kartoffelsalat	Ofenkartoffeln	Kartoffeln mit Öl und Petersilie verfeinert
	(S) Spinat in Öl geschwenkt	(S) Karotten in Öl geschwenkt	Überbackene Zucchini	(S) Blumenkohl in Öl geschwenkt	(S) Brokkoli in Öl geschwenkt
	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl	Salatauswahl
	4 Sorten frisches Gemüse	4 Sorten frisches Gemüse	4 Sorten frisches Gemüse	4 Sorten frisches Gemüse	4 Sorten frisches Gemüse
NACH-SPEISE	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst
	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt
	(S) Apfelstrudel	Hirse-Schokoladenkuchen PP	Vanillepudding PP	(S) Zitronencreme-Kuchen	Karamellisierte Blätterteigschichten mit Vanillecreme PP
BROT/BRÖTCHEN	Abwechselnd: 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. 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; = Erstmals vorgesetztes Gericht. 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, gesetzesvertretende 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 Zutaten 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://openicity.gemeinde.bozen.it/Buergerportal/Schulmensa-Anmeldung-und-Bezahlung> abgerufen werden kann.



Winterspeiseplan 2025/2026

Oberschule



3. Woche (15/12/2025 – 12/01/2026 – 09/02/2026)

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	Nudeln mit Knoblauch, Öl und Chili 	(S) Käseknoedel (2 Stück) 	Nudeln mit Thunfisch und Oliven 	S Eierspätzle mit Butter 	(S) Käse-Crespelle mit Tomatensoße / Crespelle mit Ricotta und Spinat
	Nudeln mit Tomatensoße	Nudeln mit Tomatensoße	Nudeln mit Tomatensoße	Nudeln mit Tomatensoße	Nudeln mit Tomatensoße
	Nudeln mit Öl verfeinert	Nudeln mit Öl verfeinert	Nudeln mit Öl verfeinert	Nudeln mit Öl verfeinert	Nudeln mit Öl verfeinert
	Reis mit Öl verfeinert	Reis mit Öl verfeinert	Reis mit Öl verfeinert	Reis mit Öl verfeinert	Reis mit Öl verfeinert
	Karottencremesuppe 	Bohnensuppe mit Nudleinlage 	Nudelsuppe	Kartoffel-Tomaten-Cremesuppe 	(S) Gemüseeintopf
HAUPTSPEISE	Geschmorte Rindfleisch-Klößchen in Tomatensoße 	Truthahngeschnetzeltes in Tomatensoße PP	Orangen-Hähnchen aus dem Backofen PP	Auberginen-Parmigiana	Rindfleisch-Klößchen mit Ofengemüse PP
	Pizza mit Schinken und Pilzen (S) / Pizza Margherita (S)	Stracchino-Käse PP	Knusprige Kabeljau (S)-Kartoffel-Karotten-Frikadellen mit etwas Zitronenabrieb garniert PP 	(S) Schellfisch nach Pizzaiolo-Art PP	(S) Kabeljau nach Livorneser Art PP
	Auberginen-Cordon-Bleu PP	Gemischter Aufschnitt	Gefüllte Zucchini PP	(S) Erbsen in Tomatensoße 	Omelette mit Käse und Zucchini PP
TELLER-GERICHT	Poké-Bowl mit Hülsenfrüchten 	Poké-Bowl mit Kabeljau (S) 	Poké-Bowl mit Mozzarella 	Poké-Bowl mit Thunfisch 	Poké-Bowl mit Truthahnschinken
BEILAGEN	Ofenkartoffeln KMÖ	S Kartoffelwedges aus dem Ofen 	Kartoffelpüree PP KMÖ	(S) Pommes aus dem Ofen 	Polenta
	S Karotten in Öl geschwenkt Salatauswahl	Fenchel in Öl geschwenkt Salatauswahl	S Spinat in Öl geschwenkt Salatauswahl	S Blumenkohl in Öl geschwenkt Salatauswahl	S Erbsen in Tomatensoße Salatauswahl
	4 Sorten frisches Gemüse 	4 Sorten frisches Gemüse 	4 Sorten frisches Gemüse 	4 Sorten frisches Gemüse 	4 Sorten frisches Gemüse
NACH-SPEISE	Frisches Obst 	Frisches Obst 	Frisches Obst 	Frisches Obst 	Frisches Obst
	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt KMÖ	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt KMÖ	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt KMÖ	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt KMÖ	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt KMÖ
	S Aprikosentarte	Buchweizen-Kuchen 	Creme Caramel PP	Karottenkuchen PP	Apfelkuchen PP
BROT/BRÖTCHEN	Abwechselnd: Roggenbrötchen – Vollkornbrot – Hartweizenbrot				
TÄGLICH	S Pizza: zur Auswahl stehen Pizza Margherita KMÖ – Gemüsepizza KMÖ – Thunfischpizza KMÖ – Obst-/Gemüsesäfte KMÖ				

KMÖ = 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 **KMÖ**: 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 Obstart am jeweiligen Tag angeboten wird, da dies je nach Verfügbarkeit und Saison variieren kann; = Erstmals vorgeschlagenes Gericht. Im Allgemeinen werden während der Geltungszeit des Winterspeiseplans folgende Obstsorten gereicht: Äpfel, Birnen, Kiwis, Trauben, Orangen, Clementinen, Bananen. INFORMATIONEN FÜR MENSA Gäste 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, gesetzesvertretende 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 Zutaten und Allergenen entnehmen, die entsprechenende Zutatenliste, die in der Mensa ausliegt oder online unter <https://opencity.gemeinde.bozen.it/Buergerportal/Schulmensa-Anmeldung-und-Bezahlung> abgerufen werden kann.



Winterspeiseplan 2025/2026

Oberschule



4. Woche (22/12/2025 – 19/01/2026)

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	Nudeln nach Amatriciana-Art Nudeln mit Tomatensoße Nudeln mit Öl verfeinert Reis mit Öl verfeinert (S) Kartoffel-Erbsen-Cremesuppe	S Lasagne mit Mozzarella und Tomatensauce PP Nudeln mit Tomatensoße Nudeln mit Öl verfeinert Reis mit Öl verfeinert Reissuppe	Gnocchi mit Spinat, Brot und Ricotta (S) dazu Käsesoße PP Nudeln mit Tomatensoße Nudeln mit Öl verfeinert Reis mit Öl verfeinert Nudelsuppe	Nudeln mit Gemüsesoße Nudeln mit Tomatensoße Nudeln mit Öl verfeinert Reis mit Öl verfeinert (S) Gemüsesuppe	Hausgemachte Knödel mit Butter Nudeln mit Tomatensoße Nudeln mit Öl verfeinert Reis mit Öl verfeinert Hülsenfrüchte-Cremesuppe
HAUPTSPEISE	Truthahn-Nuggets mit Gemüse-Linsen-Soße und Zitronenabrieb (S) Gebackener Schellfisch Rührei	Schweinswürstchen (S) Kabeljaufischstäbchen Gefüllte Paprika PP	Hamburger vom Rind mit Gemüse PP Pizza Capricciosa (S) / Pizza Margherita (S) Auberginen-Cordon-Bleu PP	Hähnchen-Curry aus dem Ofen (S) Panierte Scholle Stracchino-Käse	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen Kichererbsen in Tomatensoße Gemischter Aufschnitt
TELLER-GERICHT	Poké-Bowl mit Mozzarella	Poké-Bowl mit Truthahnschinken	Poké-Bowl mit Thunfisch	Poké-Bowl mit Speck	Poké-Bowl mit Hülsenfrüchten
BEILÄGEN	(S) Kartoffelwedges aus dem Ofen S Blumenkohl in Öl geschwenkt Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse	(S) Pommes aus dem Ofen S Spinat in Öl geschwenkt Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse	Ofenkartoffeln (S) Grüne Bohnen in Öl geschwenkt Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse	(S) Kartoffelwedges aus dem Ofen (S) Karotten in Öl geschwenkt Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse	Kartoffelsalat (S) Brokkoli in Öl geschwenkt Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse
NACH-SPEISE	Frisches Obst Naturjoghurt / Fruchtjoghurt (S) Apfelstrudel	Frisches Obst Naturjoghurt / Fruchtjoghurt Schokoladenmuffin PP	Frisches Obst Naturjoghurt / Fruchtjoghurt Rührkuchen "Torta Margherita" PP	Frisches Obst Naturjoghurt / Fruchtjoghurt Schokoladepudding	Frisches Obst Naturjoghurt / Fruchtjoghurt Karotten-Zitronen-Kuchen
BROT/BRÖTCHEN	Abwechselnd: 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. Beim Obst können wird nicht im Voraus genau angeben, welche Obstart am jeweiligen Tag angeboten wird, da dies je nach Verfügbarkeit und Saison variieren kann; = Erstmals vorgeschlagenes Gericht. 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, gesetzesvertretende 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 bereitgestellt, 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.