

1. Woche (10/03/2025–07/04/2025–05/05/2025–02/06/2025)

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	S Käseknödel   Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Karottencremesuppe 	(S) Käse-Crespelle mit Tomatensoße / Ricotta und Spinat-Crespelle   Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  S Gemüsesuppe 	Hirtennudeln (S)   Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Nudelsuppe  	Nudeln  nach Mediterranea Art mit Makrele (S) und frischem Mozzarella  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Bohnensuppe mit Nudleinlage   PP	Spargel-Risotto   Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Hülsenfrüchte-Cremesuppe 
HAUPTSPEISE	Hähnchen nach Pizzaiola-Art  PP Thunfischpizza (S)  / Pizza Margherita (S)  Auberginen-Parmigiana  	Puten-Klößchen  mit Pilzen (S) PP Knusprige Kabeljau(S)-Kartoffel-Karotten-Klößchen mit etwas geriebener Zitronenschale garniert   PP Caciotta (Käse) 	Rinderburger mit Gemüse  PP S Gebackener Schellfisch mit Kräutern   Gefüllte Zucchini   PP	Schinken-Käse-Schnitzel    PP Würzige Nuggets mit Karottensauce   PP Gemischter Aufschnitt	Schinken-Käse-Panzerotto   S Kabeljau „alla Livornese“   Streichkäse
TELLER-GERICHT	Mozzarella-Poké-Bowl  	Thunfisch-Poké-Bowl  	Kabeljau-Poké-Bowl(S)   	Truthahnschinken-Poké-Bowl  	Hülsenfrüchte-Poké-Bowl  
BEILAGEN	S Kartoffelwedges aus dem Ofen S Fenchel in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse  	S Pommes aus dem Ofen S Überbackene Zucchini   Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse  	S Würzige Erbsen  S Überbackene Karotten   Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse  	Rosmarin-Kartoffeln  S Brokkoli in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse  	Petersilienkartoffeln   Gebratene Zucchini  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse  
NACH-SPEISE	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   S Apfelstrudel 	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   Vanillepudding   PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   Windbeutel mit Orangencreme   PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   Schokoladenkuchen   PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   Joghurtcreme mit Ananas   PP
BROT/BRÖTCHEN	Abwechselnd: „Mehrkornbrot“  – „Roggenbrötchen“  – „Vollkornbrot“  – „Hartweizenbrot“ 				
TÄGLICH	S Pizza: zur Auswahl stehen „Pizza Margherita“   – „Gemüsepizza“   – „Thunfischpizza“   (Im Bistro Roen wird nicht jeden Tag Pizza angeboten, da es dort eine Schulbar gibt) Obst-/Gemüsesäfte  				

 = mit lokalen Produkten/Zutaten;  = mit Produkten/Zutaten g.U. (DOP);  = mit Produkten/Zutaten 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 wir 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 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).  = piatto proposto per la prima volta. 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 3297128543** 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 (17/03/2025 – 14/04/2025 – 12/05/2025 – 09/06/2025)

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	S Tomaten-Mozzarella-Lasagne   PP 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  Pilaw Reis  Kartoffel-Erbsen-Cremesuppe 	S Spinatspätzle in Butter     Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Spinat S und Kartoffelcreme  mit Rosmarin-Croutons 	Tomaten-Risotto  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Hülsenfrüchte-Cremesuppe 	Kartoffelnocken  mit Tomatensoße  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Gerstensuppe 
HAUPTSPEISE	Putenbrust mit Thunfisch-Mayonnaise  PP Wurst aus Schweinefleisch Panierter Käse   PP	Gulasch  PP Forelle-Gemüse-Törtchen mit  mit gerösteter Bratscheibe  Caciotta (Käse) 	Hühnerkeulen mit Rosmarin  Gebackener Schellfisch S  Omlette mit Erbsen (S) 	Kartoffel-, Käse- und Schinkenkuchen     PP Pizza capricciosa (S)  / Pizza Margherita (S)  Auberginen-Cordon-Bleu  PP	Dünn geschnittenes Schweineschnitzel  Aubergine-Schnitzel  PP S Hirse-Kichererbsen- und Gemüsefrikadellen mit Tomatensoße und Oregano  PP
TELLER-GERICHT	Speck-Poké-Bowl  	Mozzarella-Poké-Bowl 	Truthahnschinken-Poké-Bowl 	Mozzarella-Poké-Bowl 	Hülsenfrüchte-Poké-Bowl 
BEILAGEN	Polenta  S Brokkoli in Öl geschwenkt  <u>Salatauswahl</u> 4 Sorten frisches Gemüse 	S Kartoffelwedges aus dem Ofen S Karotten in Öl geschwenkt  <u>Salatauswahl</u> 4 Sorten frisches Gemüse 	Kartoffelsalat   S Spinat in Öl geschwenkt  <u>Salatauswahl</u> 4 Sorten frisches Gemüse 	S Würzige Erbsen  Gebratene Zucchini   <u>Salatauswahl</u> 4 Sorten frisches Gemüse 	Ofenkartoffeln  S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt  <u>Salatauswahl</u> 4 Sorten frisches Gemüse 
NACH-SPEISE	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   S Apfeltorte	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   Schokoladenmuffin   PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   Vanillepudding  PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtojoghurt   Torta Margherita  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“  (Im Bistro Roen wird nicht jeden Tag Pizza angeboten, da es dort eine Schulbar gibt) Obst-/Gemüsesäfte 				

 = mit lokalen Produkten/Zutaten;  = mit Produkten/Zutaten g.U. (DOP);  = mit Produkten/Zutaten 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 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 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).  = piatto proposto per la prima volta.

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 3297128543** 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 (24/03/2025 – 21/04/2025 – 19/05/2025)

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORPEISE	Nudeln  mit Ricotta, Erbsen und Tomatensoße (S)  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  S Gemüsecremesuppe 	Pasta  alla carbonara  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Karottencremesuppe 	Spätzle in Butter  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Kartoffel-Tomaten-Cremesuppe 	Nudeln  nach Norma Art  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Gerstensuppe 	S Lasagne mit Gemüse und Käse  Nudeln  mit Tomatensoße  Nudeln  in Öl geschwenkt  Reis  in Öl geschwenkt  Nudelsuppe 
HAUPTPEISE	S Hamburger (Rind) im Brötchen  PP S Kabeljaufiletstäbchen  Gefüllte Auberginen   PP	Knusprige Hähnchen-Nuggets  PP Pizza mit Gemüse (S)    Pizza Margherita (S)   PP Streichkäse	Putenroulade mit Omelett und Zucchini  PP S Kabeljau Schnitzel  nach Pizzaiola Art  Panierter Käse  PP	Rindereintopf mit Gemüsesoße  S Gemüse-Forellen-Kroketten  PP Gegrilltes Gemüse 	Hähnchenstreifen mit Zitrone  PP Gourmet-Sandwich mit Schinken, Käse und Salat  PP Omelette mit Zucchini 
TELLER-GERICHT	Truthahnschinken-Poké-Bowl 	Kabeljau-Poké-Bowl (S)  	Mozzarella-Poké-Bowl 	Hülsenfrüchte-Poké-Bowl 	Thunfisch-Poké-Bowl 
BEILAGEN	S Pommes aus dem Ofen S Blumenkohl Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	S Kartoffelwedges aus dem Ofen S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt  Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	Rosmarin-Kartoffeln  Überbackene Zucchini   Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	Petersilienkartoffeln  S Überbackener Spinat   Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 	S Würzige Erbsen  Caponata  PP Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse 
NACH-PEISE	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtjoghurt  S Zitronencremetorte	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtjoghurt  Mürbeteigkekse mit Waldfruchtmarmelade  PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtjoghurt  Karottenkuchen  PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtjoghurt  Vanillecreme mit Ananas  PP	Frisches Obst  Naturjoghurt / Fruchtjoghurt  Apfelkuchen  PP
BROT/BRÖTCHEN	Abwechselnd: „Mehrkornbrot“  – „Roggenbrötchen“  – „Vollkornbrot“  – „Hartweizenbrot“ 				
TÄGLICH	S Pizza: zur Auswahl stehen „Pizza Margherita“  – „Gemüsepizza“  – „Thunfischpizza“  (Im Bistro Roen wird nicht jeden Tag Pizza angeboten, da es dort eine Schulbar gibt) 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. 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 Fertigungsprozess enthalten: **GLUTENHALTIGES GETREIDE, KRUSTENTIERE, EIER, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, MILCH (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE), NÜSSE, SELLERIE, SENF, SESAMSAAMEN, 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).  = piatto proposto per la prima volta.

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 3297128543** 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.

4. Woche (31/03/2025 – 28/04/2025 – 26/05/2025)

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VORSPEISE	Spinatspätzle in Butter Nudeln mit Tomatensoße Nudeln in Öl geschwenkt Reis in Öl geschwenkt Hülsenfrüchte-Cremesuppe	Nudeln „all'Amatriciana“ Nudeln mit Tomatensoße Nudeln in Öl geschwenkt Reis in Öl geschwenkt Bohnensuppe mit Nudelenlage	Nudeln mit Kichererbsen, Gemüse und Forelle Nudeln mit Tomatensoße Nudeln in Öl geschwenkt Reis in Öl geschwenkt Kartoffel-Erbsen-Cremesuppe	Cowboy-Nudeln Nudeln mit Tomatensoße Nudeln in Öl geschwenkt Reis in Öl geschwenkt Reis in der Brühe	Nudeln ligurischer Art Nudeln mit Tomatensoße Nudeln in Öl geschwenkt Reis in Öl geschwenkt Karottencremesuppe
HAUPTSPEISE	Tomatengeschnetzeltes PP Aubergine-Schnitzel PP Caprese	Hühnerkeulen mit Curry Gebackener Schellfisch Asiago (Käse)	Hähnchenschnitzel PP Pizza Capricciosa (S) / Pizza Margherita (S) Gemischter Aufschnitt	S Rinderfrikadellen mit Tomatensoße S Kabeljaufilets Gefüllte Paprika PP	Schweinefleischstreifen mit Gemüse PP S Überbackene Tintenfischen Kräuterbrötchen Rührei
TELLER-GERICHT	Mozzarella-Poké-Bowl	Truthahnschinken-Poké-Bowl	Thunfisch-Poké-Bowl	Speck-Poké-Bowl	Hülsenfrüchte-Poké-Bowl
BEILAGEN	Polenta S Karotten in Öl geschwenkt Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse	S Kartoffelwedges aus dem Ofen S Spinat in Öl geschwenkt Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse	Ofenkartoffeln S Überbackener Fenchel Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse	Kartoffelpüree PP S Karotten in Öl geschwenkt Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse	S Pommes aus dem Ofen S Brokkoli in Öl geschwenkt Salatauswahl 4 Sorten frisches Gemüse
NACH-SPEISE	Frisches Obst Naturjoghurt / Fruchtojoghurt S Marillenkuchen	Frisches Obst Naturjoghurt / Fruchtojoghurt Buchweizenkuchen PP	Frisches Obst Naturjoghurt / Fruchtojoghurt Schokoladenpudding PP	Frisches Obst Naturjoghurt / Fruchtojoghurt Apfelkuchen PP	Frisches Obst Naturjoghurt / Fruchtojoghurt Karamellisierte Blätterteigschichten mit Vanillecreme PP
BROT/BRÖTCHEN	Abwechselnd: „Mehrkornbrot“ – „Roggenbrötchen“ – „Vollkornbrot“ – „Hartweizenbrot“				
TÄGLICH	S Pizza: zur Auswahl stehen „Pizza Margherita“ – „Gemüsepizza“ – „Thunfischpizza“ (Im Bistro Roen wird nicht jeden Tag Pizza angeboten, da es dort eine Schulbar gibt) 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 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 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). = piatto proposto per la prima volta. 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 3297128543 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://opencty.gemeinde.bozen.it/Buergerportal/Schulmensa-Anmeldung-und-Bezahlung> abgerufen werden kann.