Città di Bolzano
Stadt Bozen

SPEISEPLAN - ZÖLIAKIE

BISTRO KUNTER - Frühlingspeiseplan 2025

SERENISSIMA

Erstellt am 28/02/2025

Überarbeitet am:

Rev.00 Diätistin: Ripalta Pugliese

Speiseplan Nr.C001K

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1	Glutenfreie Nudeln **mit mit Öl und Reibekäse (Grana)**	**Glutenfreie Nudeln** mit Tomatensoße	**Glutenfreie Nudeln** "alla Pastora"	**Glutenfreie Nudeln** mit Tomatensoße	Spargel-Risotto
	Hähnchen nach Pizzaiola-Art	Puten-Klößchen mit Pilzen S	Rinderburger mit Gemüse	**Naturschnitzel**	S Kabeljau "alla Livornese"
	S Fenchel in Öl geschwenkt	S Überbackene Zucchini **(mit Glutenfreiem Paniermehl)**	S Würzige Erbsen	Rosmarin-Kartoffeln	Gebratene Zucchini
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot	Vanillepudding - **S Glutenfreies Brot**	Obst - **S Glutenfreies Brot**	Naturjoghurt/Fruchtjoghurt - **S Glutenfreies Brot**	Joghurtcreme mit Ananas - **S Glutenfreies Brot**
	Montag	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**
Woche 2	**S Glutenfreie Lasagne**	**Reis in Öl geschwenkt ohne Reibekäse**	**S Glutenfreien Ravioli (Ricotta-Mangold) in Butter**	Tomaten-Risotto	**Glutenfreie Kartoffelgnocchi** mit Butter
	Putenbrust mit Thunfisch-Mayonnaise	Gulasch	Gebackener Schellfisch **(mit glutenfreiem Paniermehl)**	Kartoffel-, Käse- und Schinkenkuchen	Dünn geschnittenes Schweineschnitzel
	S Brokkoli in Öl geschwenkt	S Karotten in Öl geschwenkt	S Spinat in Öl geschwenkt	Gebratene Zucchini	Ofenkartoffeln
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Naturjoghurt/Fruchtjoghurt - **S Glutenfreies Brot**	**Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot**	Vanillepudding - **S Glutenfreies Brot**	Obst - **S Glutenfreies Brot**	Naturjoghurt/Fruchtjoghurt - **S Glutenfreies Brot**
	Montag	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**
Woche 3	**Glutenfreie Nudeln** mit Ricotta, Erbsen S und Tomatensoße	**Glutenfreie Nudeln** mit Tomatensoße	**Glutenfreie Kartoffelgnocchi** mit Öl und Reibekäse (Grana)	**Glutenfreie Nudeln** nach Norma Art	**S Glutenfreie Lasagne**
	Schellfisch nach Pizzaiola Art	Knusprige Hähnchen-Nuggets	Putenroulade mit Omelett und Zucchini	S Gemüse-Forellen-Kroketten	Hähnchenstreifen mit Zitrone
	S Blumenkohl in Öl geschwenkt	S Grüne Bohnen in Öl geschwenkt	Rosmarin-Kartoffeln	Petersilienkartoffeln	Caponata
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot	Obst - **S Glutenfreies Brot**	Naturjoghurt/Fruchtjoghurt - **S Glutenfreies Brot**	**Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot**	Obst - **S Glutenfreies Brot**
	Montag	**Dienstag**	**Mittwoch**	**Donnerstag**	**Freitag**
Woche 4	**S Glutenfreien Ravioli (Ricotta-Mangold) in Butter**	**S Glutenfreie Lasagne**	**Glutenfreie Nudeln** mit Tomatensoße	**Glutenfreie Cowboy-Nudeln (Bohnen aus der Dose)**	**Glutenfreie Nudeln** nach ligurischen Art
	Tomatengeschnetzeltes	Asiago	Hänchenschnitzel **(mit glutenfreiem Paniermehl)**	Rinderfrikadellen mit Tomatensoße	Rühre
	S Karotten in Öl geschwenkt	S Spinatin Öl geschwenkt	Ofenkartoffeln	S Karotten in Öl geschwenkt	S Brokkoli in Öl geschwenkt
	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Naturjoghurt/Fruchtjoghurt - **S Glutenfreies Brot**	**Glutenfreies Dessert - S Glutenfreies Brot**	Schokoladepudding- **S Glutenfreies Brot**	Naturjoghurt/Fruchtjoghurt - **S Glutenfreies Brot**	Obst - **S Glutenfreies Brot**

Glutenfreies Brot (S) kann durch glutenfreie Cracker oder Reiswaffeln ersetzt werden

Es können auch Tiefkühlprodukte verwendet werden. Für eine größere Vielfalt können zusätzlich zu den auf der Spiesekarte angegebenen auch andere Tiefkühlprodukte zum Einsatz kommen

Die Rezepte für die Zubereitung müssen immer ganz genau eingehalten werden.
Das Lebensmitteletikett ist auf das Vorhandensein möglicher Allergene oder Allergenspuren zu überprüfen.
Sollte ein Produkt nicht geeignet sein, muss das Produktbüro/der Diätassistent kontaktiert werden.
Dieser Speiseplan wurde anhand der Informationen, die zum Zeitpunkt der Ausarbeitung vorlagen, entwickelt. Sollten sich die Zutaten/Allergene gemäß dem Produktdatenblatt bzw. Produktetikett des Herstellers ändern, wird der Speiseplan überarbeitet.