



MENÜ FRÜHLING-SOMMER 2023-2024
KINDERGARTEN, GRUND- UND MITTELSCHULE
MENÜ MIT ALLERGENEN



Comune di Laives
 Stadtgemeinde Leifers

| WOCHE | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|--|---|--|--|---|---|
| <u>Vom 29/04/2024</u> <u>bis 03/05/2024</u> | Nudel mit Thunfisch 1 4 6 9 Käse 7 Gedämpftes Gemüse Frisches Gemüse 12 Obst der Saison | Safranrisotto 6 7 9 Gratinierte Scholle 1 3 4 Grüne Bohnen mit Öl Frisches Gemüse 12 Obst der Saison | | Lasagne mit Fleischragout 1 3 6 7 9 Zweierlei frisches Gemüse 12 Obst der Saison | Orientalisches Putengulasch 1 6 9 Cous-cous 1 6 9 Gebratene Zucchini Frisches Gemüse 12 Obst der Saison |
| <u>Vom 06/05/2024</u> <u>bis 10/05/2024</u> | Schlutzkrapfen mit Salbei 1 3 7 Rühreier Kichererbsensalat Frisches Gemüse 12 Obst der Saison | Hausgemachte Lauchcreme 6 9 Paniertes Käse 1 3 7 Kartoffelnrösti Frisches Gemüse 12 Obst der Saison | Risotto der Saison 6 7 9 Kabeljau „Livornese“ Art 1 4 6 9 Gebratene Zucchini Frisches Gemüse 12 Obst der Saison | Fusilli mit Öl und Parmesan 1 7 Backhähnchen 1 6 9 Gedämpfter Blumenkohl Frisches Gemüse 12 Obst der Saison | Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensoße 1 3 6 7 9 Gebackener Schinken Geschmorten Karotten 6 9 Frisches Gemüse 12 Joghurt 7 |
| <u>Vom 13/05/2024</u> <u>bis 17/05/2024</u> | Risotto der Saison 6 7 9 Gegrilltes Hähnchenfilet Gedämpfte grüne Bohnen Frisches Gemüse 12 Obst der Saison | Haugemachte Spinatknödel mit Öl 1 3 7 Putenschinken Maïssalat Frisches Gemüse 12 Pudding 7 | Hausgemachte Gemüsecreme 6 9 Pizza Margherita 1 7 Frisches Gemüse 12 Obst der Saison | GASTONE Nudel mit Saubohnen „Ciociara“ Art 1 6 7 Saltimbocca alla romana Kartoffelpüree 7 Frisches Gemüse 12 Obst der Saison | Nudel mit hausgemachtem Pesto 1 7 8 Geschmortes Heilbutt-Filet 1 4 6 9 Gebratene Zucchini Frisches Gemüse 12 Obst der Saison |
| <u>Vom 21/05/2024</u> <u>bis 24/05/2024</u> | | Nudel mit frischtomatensoße 1 7 Rührei 3 Gebackenes Gemüse Frisches Gemüse 12 Joghurt 7 | Nudelsuppe 1 3 6 7 Gegrillte Wurst (Huhn/Truthahn) Kartoffelsalat 6 10 12 Frisches Gemüse 12 Obst der Saison | Sardische Gnocchetti mit Brokkoli 1 7 Mozzarella mit Tomate 7 Frisches Gemüse 12 Obst der Saison | Hausgemachte Fleischfrikadellen mit Sauce 1 3 6 7 Pilaw-Reis Frisches Gemüse 12 Obst der Saison |

Gültig vom 29.04.2024 bis 24.05.2024

Informationen: Zu jeder Mahlzeit wird Brot bereitgestellt. In Ausnahmefällen kann auch tiefgefrorenes Gemüse verwendet werden.

Die in der Schulmensa verwendeten Lebensmittel können einen oder mehrere der folgenden Stoffe, die bei Allergiker/Allergikerinnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, als Zutat oder in Spuren enthalten: glutenhaltiges Getreide, Krustentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (Verordnung UE N. 1169/2011; GU L 304 vom 22.11.2011).

Das Menü mit einer Liste der Allergene ist auf der Seite www.gemeinde.leifers.bz.it aufrufbar. Für weitere Informationen wenden Sie sich an das Amt „Soziales und Kultur“ (Tel. 0471-595786) der Gemeinde.

Menü bearbeitet und beaufsichtigt in Zusammenarbeit mit dem Dienst für Diät und klinische Ernährung, Gesundheitssprengel Leifers-Branzoll-Pfatten, Gesundheitsbezirk Bozen.



MENÜ FRÜHLING-SOMMER 2023-2024
KINDERGARTEN, GRUND- UND MITTELSCHULE
MENÜ MIT ALLERGENEN



Comune di Laives
Stadtgemeinde Leifers

Stoffe oder Erzeugnisse, die bei Allergikern Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen.
EU-Verordnung 1169/2011; ABI. L 304 vom 22.11.2011

1 = Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse
2= Krustentiere und Krustentiererzeugnisse
3= Eier und Eiprodukte
4= Fisch und Fischerzeugnisse
5= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6= Soja und Sojaprodukte
7= Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

8= Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse
9= Staudensellerie und Staudensellerieerzeugnisse
10= Senf- und Sellerieerzeugnisse
11= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
12= Schwefeldioxid und Sulfite
13= Lupinen und Lupinenerzeugnisse
14= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Gültig vom 29.04.2024 bis 24.05.2024

Informationen: Zu jeder Mahlzeit wird Brot bereitgestellt. In Ausnahmefällen kann auch tiefgefrorenes Gemüse verwendet werden.

Die in der Schulmensa verwendeten Lebensmittel können einen oder mehrere der folgenden Stoffe, die bei Allergiker/Allergikerinnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, als Zutat oder in Spuren enthalten: glutenhaltiges Getreide, Krustentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (Verordnung UE N. 1169/2011; GU L 304 vom 22.11.2011).

Das Menü mit einer Liste der Allergene ist auf der Seite www.gemeinde.leifers.bz.it aufrufbar. Für weitere Informationen wenden Sie sich an das Amt „Soziales und Kultur“ (Tel. 0471-595786) der Gemeinde.

Menü bearbeitet und beaufsichtigt in Zusammenarbeit mit dem Dienst für Diät und klinische Ernährung, Gesundheitssprengel Leifers-Branzoll-Pfatten, Gesundheitsbezirk Bozen.