



MENÜ FRÜHLING-SOMMER 2023-2024
 KINDERGARTEN, GRUND- UND MITTELSCHULE
 DIÄT GLUTENFREI



Comune di Laives
 Stadtgemeinde Leifers

WOCHE	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<u>Vom 03/04/2024</u> <u>bis 05/04/2024</u>			Gegrilltes weißes Fleisch Gebratene Kartoffeln Frisches Gemüse Kuchen oder Eis	Hausgemachte Gemüsecremesuppe Pizza Margherita Frisches Gemüse Obst der Saison	Hausgemachte Gnocchi" Romana"Art Panierte Auberginen Bohnensalat Obst der Saison
<u>Vom 08/04/2024</u> <u>bis 12/04/2024</u>	Nudel mit hausgemachtem sizilianischem Pesto Mozzarella Gegrillte Zucchini Frisches Gemüse Obst der Saison	Nudelsuppe Gegrillter Truthahn Gebackene Kartoffeln Frisches Gemüse Obst der Saison	Frühlings-Lasagne Zweierlei frisches Gemüse Joghurt	Risotto der Saison Gebackener Kabeljau Spinat-Knoblauch-Öl Frisches Gemüse Obst der Saison	Nudel mit „Norma“ Soße Gegrillte Würstchen Karotten mit Öl Frisches Gemüse Obst der Saison
<u>Vom 15/04/2024</u> <u>bis 19/04/2024</u>	Hausgemachte Gemüsesuppe Pizza Margherita Frisches Gemüse Obst der Saison	Tomaten-Risotto Gratinierte Scholle Glasierte Karotten Frisches Gemüse Obst der Saison	Nudel mit Öl und Parmesan Hähnchenschnitzel mit Zitrone Mais in Öl Frisches Gemüse Obst der Saison	Kalbsgulasch Hausgemachte weiße Spätzle Frisches Gemüse Vanillepudding	Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Salbei Gewürzter natürlicher Thunfisch Erbsen und Karotten Frisches Gemüse Obst der Saison
<u>Vom 22/04/2024</u> <u>bis 24/04/2024</u>	Hausgemachte Spinatspätzle mit Sahne Putenschinken Frisches Gemüse Obst der Saison	England Macaroni cheese Fisch and Chips Frisches Gemüse Obst der Saison	Tiroler Gröstel Grüne Bohnen mit Öl Krautsalat Joghurt		

Gültig vom 03.04.2024 bis 24.04.2024

GLUTENFREI (= "SPEZIFISCH GLUTENFREI ZUBEREITETE SPEISEN FÜR PERSONEN MIT ZÖLIAKIE ODER PERSONEN MIT GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT"): *Verarbeitete Lebensmittel, die entweder aus natürlich glutenfreien Zutaten produziert, hergestellt oder zubereitet wurden oder Zutaten enthalten, aus denen das Gluten entfernt wurde; verarbeitete Lebensmittel, bei deren Zubereitung glutenhaltige Zutaten durch glutenfreie ersetzt wurden.*

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: 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, Gesundheitsprägnel Leifers-Branzoll-Pfatten, Gesundheitsbezirk Bozen.