



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



Comune di Laives
 Stadtgemeinde Leifers

WOCHE	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<u>Vom 03/04/2024 bis 05/04/2024</u>			Gegrilltes Gemüse Kichererbsen-Salat Gebratene Kartoffeln Obst der Saison 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 bis 12/04/2024</u>	Nudel mit hausgemachtem sizilianischem Pesto Mozzarella Gegrillte Zucchini Frisches Gemüse Obst der Saison	Nudelsuppe Hülsenfrucht-Frikadellen Kartoffelkroketten 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 Hartgekochtes Ei Karotten mit Öl Frisches Gemüse Obst der Saison
<u>Vom 15/04/2024 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 Spinatquiche Mais in Öl Frisches Gemüse Obst der Saison	Gemüsefrikadellen Hausgemachte weiße Spätzle Frisches Gemüse Vanillepudding	Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Salbei Gewürzter natürlicher Thunfisch Erbsen und Karotten Frisches Gemüse
<u>Vom 22/04/2024 bis 24/04/2024</u>	Hausgemachte Spinatspätzle mit Sahne Gratinierte Scholle Frisches Gemüse Obst der Saison	 <p>England Macaroni cheese Fisch and Chips Frisches Gemüse Obst der Saison</p>	Gemüseomelette Grüne Bohnen mit Öl Krautsalat Joghurt		

Gültig vom 03.04.2024 bis 24.04.2024

FLEISCHFREIE DIÄT: Alternativ dazu wird zubereitet: Fisch, Eier, Käse und Hülsenfrüchte im Wechsel sowie vegetarische Soßen.

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.