



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



Comune di Laives
 Stadtgemeinde Leifers

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

Gültig vom 29.04.2024 bis 24.05.2024

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, Gesundheitspräventiv Leifers-Branzoll-Pfatten, Gesundheitsbezirk Bozen.