





	1. WOCH	2. WOCH	3. WOCH	4. WOCH
Montag	Tellergericht Gemischter Salat (Doppelte Portion) TK Lasagne mit Mozzarella RZ (BIO- Tomaten) BIO -Fruchtjoghurt - Brot "Papalina"	Grüner Salat Safranrisotto TK Kabeljaufilet nach Livorneser Art (BIO Tomaten, BIO-Origano) Gedünstete Zucchini BIO -Fruchtjoghurt - Brot "Papalina"	Gemischter Salat BIO -Vollkornnudeln mit Speck und Walnüssen Mozzarella mit BIO-Tomaten TK Mangold in Öl geschwenkt TK Keks-Eis – Brot "Vinschgerl" TG	Tellergericht Knabbergemüse TK Grüne Bohnen TK Pommes vom Rohr mit Würstel vom Schwein und Ketchup Obst - Brot "Papalina"
Dienstag	Gemischter Salat Nudeln mit Fleischragout (BIO-Tomaten) Käse Asiago TK Grüne Bohnen Schokoladepudding RZ EP – Brot "Papalina"	Tellergericht Gemischter Salat (Doppelte Portion) TK Lasagne vom Ofen RZ (BIO-Tomaten) EP Obst - Brot "Papalina"	Tellergericht Knabbergemüse TK Grüne Bohnen Reis nach Kantonesischer Art (TK Erbsen, gekochter Schinken und Ei) BIO - Fruchtjoghurt – Brot "Papalina"	Grüner Salat BIO -Vollkornnudel mit Auberginen (BIO-Tomaten) Erbsenaufauf (TK) mit Kartoffeln und Joghurtsoße RZ Obst – Brot "Papalina"
Mittwoch	Krautsalat Nudeln mit Tomatensoße (BIO-Tomaten) BIO -Hühnergeschnetzeltes TK Spinat mit Parmesankäse Obst - Brot	BIO -Tomaten-Gurkensalat Pizza Margherita RZ (BIO-Tomaten) (Pizzabasis TK) BIO - Fruchtjoghurt – Brot "Papalina"	Karotten Julienne TK Schlutzkrapfen mit Butter und Salbei TG RZ TK Gratiniertes Schollenfilet RZ Peperonata Obst - Brot	Karotten Julienne TK Spinatnockerl mit Butter und Salbei TG RZ Käse Primo sale Gedünstete Zucchini Buchweizenkuchen EP TG – Brot
Donnerstag	Grüner Salat Spargelrisotto (TK) TK Lachsfischstäbchen TK Abgemachte Erbsen Obst – Brot "Papalina"	Tellergericht Gemischter Salat (Doppelte Portion) TK Spinatspätzle TG mit Butter und Salbei RZ Truthahnschinken Waldfrüchte-Torte (TK) RZ EP – Vollkornbrot	Grüner Salat Nudeln mit Parmesankäse RZ TK Hamburger vom Rind TK Kartoffelspalten natur Obst - Brot "Papalina"	Gemischter Salat BIO -"Farfalle" Nudeln mit Pestosoße Wienerschnitzel vom Schwein TK Karotten in Öl geschwenkt BIO -Fruchtjoghurt - Brot
Freitag	Frittatensuppe (TK) TG TK Bruschetta mit BIO- Tomaten Karotten Julienne Gratinierter Blumenkohl RZ BIO - Fruchtjoghurt - Brot	Knabbergemüse Nudeln nach Ligurischer Art (BIO- Tomaten) Hartgekochtes Ei mit Kartoffelsalat TG Obst – Brot	Tellergericht Gemischter Salat (Doppelte Portion) TK Gratinierte römische Griesnocken mit Schnitzel vom Schwein BIO - Fruchtjoghurt – Brot "Papalina"	Grüner Salat Zucchini- und Tomatenrisotto (BIO-Tomaten) TK Kabeljaufilet auf Rosmarinkartoffeln Obst - Brot "Papalina"

 = regionales Produkt oder mit Qualitätssiegel Südtirol;  = beinhaltet Zutaten mit g.U. (täglich wird „Parmigiano Reggiano DOP“ verwendet);  = beinhaltet Zutaten mit g.g.A **BIO** = mit biologischen Zutaten; **TG** = Typisches Gericht; **T** = Tellergericht; **EP** = Eigenproduktion;  = mit Zutaten aus dem fairem Handel; **RZ** = mit regionalen Zutaten; **TK** = bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet

 Obst: Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kiwi, Marillen aus der Region. Die Verwendung von Obst und Gemüse aus der Region orientiert sich an der saisonalen Verfügbarkeit und an der Verfügbarkeit am Markt.

BIO = kaltgepresstes natives Olivenöl aus Italien, Eier (mit Ausnahme der Omeletts), Tomaten (Salattomaten, geschälte Tomaten für die Soßenbereitung...), Hühnerfleisch, Truthahnfleisch, Forellen. Außerdem werden zweimal pro Woche je ein Milchprodukt und je eine Sorte Obst bzw. Gemüse aus biologischem Anbau serviert.

 Bananen, ungezuckertes Kakaopulver, Safran und Chili.

WIR INFORMIEREN ALLE KONSUMENTEN DES VERPFLEGUNGSDIENSTES MIT NAHRUNGSMITTELALLERGIE ODER NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT (bzw. dessen Eltern/Erziehungsberechtigte), dass in den angebotenen, zubereiteten Gerichten und Getränken, eines oder mehrere der folgenden Allergene als Zutat oder in Spuren, aufgrund des Herstellungsprozesses vorhanden sein können: **GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, EIER, FISCH, ERDNÜSSE, SOJA, MILCH (einschließlich LAKTOSE), SCHALENFRÜCHTE, SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SCHWefeldioxid und Sulphite** in Konzentrationen über 10mg/kg oder 10mg/Liter, **LUPINEN, WEICHTIERE UND ALLE DARAUS GEWONNENEN ERZEUGNISSE**, gemäß Anlage II der EU 1169/11, GvD Nr. 109/92 und GvD Nr. 88/209 I, g.F. Informationen betreffend die Präsenz von Personen mit Nahrungsmittelallergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten werden mittels einer entsprechenden ärztlichen Bescheinigung gesammelt. Während des Herstellungsprozesses werden personalisierte Mahlzeiten ausgearbeitet, welche frei von jenen Allergenen sind, für die eine Sensibilisierung dokumentiert wurde. Schulverpflegungsteilnehmer/-innen, die auf einen oder mehrere der genannten Stoffe allergisch reagieren, sind gebeten, sich beim Küchenpersonal oder im Produktbüro des Schulcaterers CIRFOOD (Tel. 0471-549310 oder Mobil 334-6314111) über die Inhaltsstoffe zu erkundigen. Weitere Informationen zu den verwendeten Lebensmitteln und Allergenen können Sie den entsprechenden Zusatzunterlagen entnehmen, die vor Ort in der Mensa auflegen und von der Website der Stadtgemeinde Bozen (www.gemeinde.bozen.it/schulverpflegung) heruntergeladen werden können.