



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 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 Gemüse Zweierlei frisches Gemüse Obst der Saison	Orientalisches Hülsenfrucht- Frikadellen Cous-cous 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 Panierter Käse Kartoffelnrösti Frisches Gemüse Obst der Saison	Risotto der Saison Kabeljau „Livornese“ Art Geschmorte Karotten Frisches Gemüse Obst der Saison	Fusilli mit Öl und Parmesan Gedämpfte Linsen Gedämpfter Blumenkohl Frisches Gemüse Obst der Saison	Hausgemachte Kartoffel- gnocchi mit Tomatensoße Gewürzter natürlicher Thunfisch Geschmorten Karotten Frisches Gemüse Joghurt
<u>Vom 13/05/2024 bis 17/05/2024</u>	Risotto der Saison Gegrillter Asiago Gedämpfte grüne Bohnen Frisches Gemüse Obst der Saison	Haugemachte Spinatknödel mit Öl Gebackener Kabeljau Maissalat Frisches Gemüse Pudding	Hausgemachte Gemüsecreme Pizza Margherita Frisches Gemüse Obst der Saison	GASTONE Nudel mit Saubohnen „Ciociara“ Art Gegrilltes Gemüse Kartoffelpüree Frisches Gemüse Obst der Saison	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 Gefülltes Gemüse Kartoffelsalat Frisches Gemüse Obst der Saison	Sardische Gnocchetti mit Brokkoli Mozzarella mit Tomate Frisches Gemüse Obst der Saison	Hausgemachte Kichererbsen- Frikadellen mit Sauce Pilaw-Reis Frisches Gemüse Obst der Saison

Gültig vom 29.04.2024 bis 24.05.2024

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.