



MENÜ HERBST-WINTER 2024-2025
 KINDERGARTEN, GRUND- UND MITTELSCHULE
 DIÄT GLUTENFREI



Comune di Laives
 Stadtgemeinde Leifers

WOCHE	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<u>Vom 02/12/2024 bis 06/12/2024</u>	Erbsen-Reis-Suppe Hähnchen-Nuggets Bratkartoffeln Frisches Gemüse Obst der Saison	Nudeln "Aurora" Art Seezunge mit aromatischem Brot Gebackener Fenchel Frisches Gemüse Obst der Saison	Rinderschmorbraten Polenta Frisches Gemüse Kuchen	Gemüsecremesuppe mit Nudeln Käse Frisches Gemüse Obst der Saison	Kartoffelgnocchi mit Salbei Putenschinken Karotten mit Öl Frisches Gemüse Obst der Saison
<u>Vom 09/12/2024 bis 13/12/2024</u>	Nudelsuppe Pizza Margherita Frisches Gemüse Obst der Saison	Wiener Putenschnitzel Rosmarinkartoffeln Frisches Gemüse Joghurt	Nudeln "Pasticciata" Art Gedämpfte grüne Bohnen Frisches Gemüse Obst der Saison	Risotto der Saison Gebackener Kabeljau Spinat mit Knoblauch und Öl Frisches Gemüse Obst der Saison	Nudeln mit Gemüsesauce Hartgekochtes Ei Bohnensalat Frisches Gemüse Obst der Saison
<u>Vom 16/12/2024 bis 20/12/2024</u>	Hülsenfruchtsuppe Mozzarella Frisches Gemüse Obst der Saison	Tomaten-Risotto Gratinierte Scholle Glasierte Karotten Frisches Gemüse Obst der Saison	Nudeln mit Öl und Parmesan Würstel Mais mit Öl Frisches Gemüse Obst der Saison	Kartoffel-gnocchi mit Tomatensauce Omelett Grüne Bohnen mit Öl Frisches Gemüse Obst der Saison	Reis mit Huhn, Gemüse und Kirchererbsen Frisches Gemüse Pudding
<u>Vom 07/01/2025 bis 10/01/2025</u>		Hausgemachte Spinatspätzle mit Sahne Putenschinken Frisches Gemüse Obst der Saison	Nudeln „Parmigiana“ Art Gebackener Lachs Mangold mit Öl Frisches Gemüse Obst der Saison	Hausgemachter Hackbraten mit Sauce Polenta Frisches Gemüse Joghurt	Risotto der Saison Mozzarella in carrozza Blumenkohl mit Öl Frisches Gemüse Obst der Saison

Gültig vom 02.12.2024 bis 10.01.2025

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.