

FRÜHLING-SOMMER MENÜ Schuljahr 2022-2023

GRUNDSCHULE Gemeinde Branzoll

	1. Woche	2. Woche	3. Woche	4. Woche
Dienstag	<p>ROHES GEMÜSE TRUTHAHNWIENERSCHNITZEL VOM ROHR 1-3 RÖSTKARTOFFEL BROT 1 KUCHEN 1-3-7 ODER EIS 3-6-7-8</p>	<p>ROHES GEMÜSE GEMÜSECREMESUPPE 3-6-7-9 PIZZA MARGHERITA 1-7 BROT 1 OBST DER SAISON</p>	<p>ROHES GEMÜSE VEGETARISCHE NUDELSUPPE 1-3-6-7-9 GEGRILLTES FLEISCH (HUHN/WÜRSTEL) KARTOFFELVOM ROHR BROT 1 OBST DER SAISON</p>	<p>ROHES GEMÜSE BASMATIREIS RINDSGOULASCH 1 GEKOCHTES GEMÜSE BROT 1 OBST DER SAISON</p>
Donnerstag	<p>ROHES GEMÜSE NUDEL MIT ÖL 1-3-7 GESCHMORTE FLEISCHKRAPFEN 1-3 GEKOCHTES GEMÜSE BROT 1 OBST DER SAISON</p>	<p>ROHES GEMÜSE REIS MIT TOMATENAUCE 7-3-9 FISCHSTÄBCHEN VOM ROHR 1-4 GEKOCHTES GEMÜSE BROT 1 OBST DER SAISON</p>	<p>ROHES GEMÜSE NUDEL MIT FLEISCHSAUCE UND BESCIAAMEL 1-3-7-9 GEKOCHTES GEMÜSE BROT 1 KUCHEN 1-3-7 ODER EIS 3-6-7-8</p>	<p>ROHES GEMÜSE TORTELLINI TOPFEN-SPINAT NACH SALBEI ART 1-3-6-7-9 GEBRATENER HÜHNERSCHENKEL GEKOCHTES GEMÜSE BROT 1 OBST DER SAISON</p>

Gültig ab 13/04/2023

Unsere Speisen können folgende Stoffe enthalten: glutenhaltige Getreide (1), Krebstiere (2), Eier (3), Fische (4), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Milch (einschließlich Laktose) (7), Schalenfrüchte (8), Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Lupinen (13), Weichtiere (14). Verordnung UE N. 1169/2011; GU L 304 vom 22.11.2011. Erarbeitet in Zusammenhang mit dem Dienst für Diätetik und klinische Ernährung des Gesundheitsprengels Leifers-Branzoll-Pfatten, Gesundheitsbezirk Bozen.

MENÜ FRÜHLING-SOMMER 2023 **SPEZIELLE DIÄT OHNE GLUTEN***

GRUNDSCHULE Gemeinde Branzoll

Gültig ab 12/04/2023

	1. Woche	2. Woche	3. Woche	4. Woche
Dienstag	<p>ROHES GEMÜSE TRUTHAHNWIENERSCHNITZEL VOM ROHR* RÖSTKARTOFFELN BROT* SÜßSPEISE ODER EIS*</p>	<p>ROHES GEMÜSE GEMÜSECREMESUPPE* PIZZA MARGHERITA* BROT* SAISONALES OBST</p>	<p>ROHES GEMÜSE VEGETARISCHE NUDELSUPPE* GEGRILLTES FLEISCH (HUHN/WÜRSTEL) KARTOFFEL VOM ROHR BROT* SAISONALES OBST</p>	<p>ROHES GEMÜSE BASMATIREIS* RINDERRAGOUT* GEKOCHTES GEMÜSE BROT* SAISONALES OBST</p>
Donnerstag	<p>ROHES GEMÜSE NUDEL MIT ÖL* GESCHMORTE FLEISCHKRAPFEN* GEKOCHTES GEMÜSE BROT* SAISONALES OBST</p>	<p>ROHES GEMÜSE TOMATENRISOTTO* FISCHSTÄBCHEN VOM ROHR* GEKOCHTES GEMÜSE BROT* SAISONALES OBST</p>	<p>ROHES GEMÜSE NUDEL MIT FLEISCHSAUCE UND BESCIAAMEL* GEKOCHTES GEMÜSE BROT* SÜßSPEISE ODER EIS*</p>	<p>ROHES GEMÜSE SPINAT TORTELLINI MIT SALBEI* GEBRATENE HÜHNERSCHENKEL GEKOCHTES GEMÜSE BROT* SAISONALES OBST</p>

***OHNE GLUTEN (= "SPEZIELL FÜR PERSONEN MIT ZÖLIAKIE ODER PERSONEN MIT GLUTENUNVERTRÄGLICHKEIT": verarbeitete Lebensmittel, die speziell mit natürlich glutenfreien Zutaten oder mit von Gluten befreiten Zutaten zubereitet und/oder bearbeitet wurde; verarbeitete Lebensmittel, die die Verwendung von glutenhaltigen Zutaten umfassen, die jedoch mit natürlich glutenfreien Zutaten hergestellt wurden).**

Erarbeitet in Zusammenarbeit mit dem Dienst für Diätetik und klinische Ernährung des Gesundheitsbezirks Leifers-Branzoll-Pfatten, Gesundheitsbezirk Bozen.
Beglaubigte Kopie des am 23/03/2022 gestempelten und versandten Menüs.

FRÜHLING-SOMMER MENÜ 2023 DIÄTMENÜ OHNE FLEISCH
GRUNDSCHULE Gemeinde Branzoll

	1. Woche	2. Woche	3. Woche	4. Woche
Dienstag	ROHES GEMÜSE PANIERTER KÄSE VOM ROHR ROSTKARTOFFEL BROT KUCHEN ODER EIS	ROHES GEMÜSE GEMÜSECREMESUPPE PIZZA MARGHERITA BROT OBST DER SAISON	ROHES GEMÜSE VEGETARISCHE NUDELSUPPE VEGETARISCHE FRIKADELLE KARTOFFEL VOM ROHR BROT OBST DER SAISON	ROHES GEMÜSE KNÖDEL BOHNEN MIT SAUCE GEKOCHTES GEMÜSE BROT OBST DER SAISON
Donnerstag	ROHES GEMÜSE NUDEL MIT ÖL GESCHMORTE GEMÜSEKRAPPEN GEKOCHTES GEMÜSE BROT OBST DER SAISON	ROHES GEMÜSESAUCE TOMATENRISOTTO FISCHSTÄBCHEN VOM ROHR GEKOCHTE GEMÜSE BROT OBST DER SAISON	ROHES GEMÜSE NUDEL MIT TOMATEMSAUCE UND BESCIADEL HÜLSENFRÜCHTENSALAT BROT KUCHEN ODER EIS	ROHES GEMÜSE TORTELLINI TOPFEN-SPINAT NACH SALBEI ART THUNFISCH MIT ÖL GEKOCHTES GEMÜSE BROT OBST DER SAISON

Gültig ab 12/04/2023

Fleischfreie Diät: alternativ werden Fisch, Eier, Käse oder Hülsenfrüchte und pflanzliche Würzmittel im Wechsel zubereitet. Erarbeitet in Zusammenhang mit dem Diät für Diätetik und klinische Ernährung des Gesundheitssprengels Leifers-Branzoll-Pfatten, Gesundheitsbezirk Bozen. Eine des gestempelten Schulmenü gleichlautende Kopie, die am 08/03/2021 gesendet wurde.