

# FRÜHLING-SOMMER-MENÜ Schuljahr 2023-2024

## GRUNDSCHULE Gemeinde Branzoll

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

**Gültig ab 04/04/2024**

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.

## FRÜHLING-SOMMER-MENÜ 2024 DIÄTMENÜ OHNE FLEISCH

### GRUNDSCHULE Gemeinde Branzoll

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

**Gültig ab 04/04/2024**

**Fleischfreie Diät: alternativ werden Fisch, Eier, Käse oder Hülsenfrüchte und pflanzliche Würzmittel im Wechsel zubereitet.**

Erarbeitet in Zusammenhang mit dem Dienst für Diätetik und klinische Ernährung des Gesundheitsprengels Leifers-Branzoll-Pfatten, Gesundheitsbezirk Bozen. Eine des gestempelten Schulmenü gleichlautende Kopie, die am 08/03/2021 gesendet wurde.

**FRÜHLING-SOMMER-MENÜ 2024 SPEZIELLE DIÄT OHNE GLUTEN\***  
**GRUNDSCHULE** Gemeinde Branzoll

**Gültig ab 04/04/2024**

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