

**FRÜHLINGSMENÜ - ESSEN AUF RÄDERN (vom 18.03.2024 – 24.06.2024)**

1. Woche
MONTAG
Tortiglioni mit Linsenragout
Kaninchenrolle
Gedämpfte Karotten
Rosenkohl
Brot
Naturjoghurt
DIENSTAG
Gerstsuppe
Geschmorter Tintenfisch*
Polenta
Gebratene Erbsen*
Brot
Mandelkuchen*
MITTWOCH
Kartoffelnocken in Tomatensauce
Schinken-Käse-Strudel
Rote Rüben
Gedämpfte Zucchini
Brot
Banane
DONNERSTAG
Kantonesischer Reis*
Truthahnbraten mit Kräutern
Kartoffelpüree
Grüne Bohnen in Öl* geschwenkt
Brot
Apfelkompott
FREITAG
Karottencreme mit Tempestina-Nudeln
Thunfisch-Burger*
Blumenkohl in Öl geschwenkt
Fasoi en bronzo
Brot
Birne
SAMSTAG
Schlutzkrapfen Butter und Salbei*
Gorgonzola- und Pilzekuchen
Gebratene Artischocken*
Gebackene Tomaten
Brot
Fruchtpüree
SONNTAG
Zucchini- und Scamorza-Lasagne*
Chili con carne
Fenchel in Öl geschwenkt
Mais mit Petersilie
Brot
Orange

2. Woche
MONTAG
Kartoffel- und Lauchsuppe
Drachenkopf mit Basilikum*
Spinat in Öl* mi geschwenkt
Cannellini-Bohnen mit Petersilie
Brot
Banane
DIENSTAG
Spaghetti mit Ragù
Gemüsefrikloßchen
Butterkarotten
Gebratene Auberginen
Brot
Kiwi
MITTWOCH
Gemüsesuppe
Gulasch
Reis
Grüne Bohnen in Öl* geschwenkt
Brot
Fruchtsalat
DONNERSTAG
Gefüllte Cannelloni mit Gemüse und Käse*
Zwiebel-Frittata
Tomaten mit Oregano
Brokkoli in Öl geschwenkt
Brot
Apfelstrudel*
FREITAG
Hülsenfrüchtesuppe
Überbackener Barschfisch*
Karotten-Püree
Gebackene Zucchini
Brot
Ananas
SAMSTAG
Farfalle-Nudel nach Bauernart
Gebackene Hähnchenkeulen
Rosmarinkartoffeln
Gedünsteter Weisskohl
Brot
Naturjoghurt
SONNTAG
Strangolapreti nach Boscaiola-Art*
Putengeschnetzeltes mit Curry
Gebratene Erbsen*
Gedämpfte Karotten
Brot
Vanillepudding

Vorbereitet vom "Ernährungsamt": SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (*) Kann gefrorene Produkte enthalten

Rev 01 vom 26.02.2024

VERBRAUCHER MIT LEBENSMITTEL-ALLERGENEN ODER -INTOLERANZEN oder in deren Namen (Eltern/Erziehungsberechtigte) werden hiermit darauf hingewiesen, dass zubereitete und servierte Lebensmittel und Getränke eines oder mehrere der folgenden Allergene als Zutaten oder in produktionsbedingten Spuren enthalten können: GLUTENHALTIGES GETREIDE, KRUSTENTIERE, EIER, FISCH, ARACHIDE, SOJABANEN, MILCH (EINSCHLIESSLICH MILCH), NÜSSE, CELERIE, SENAPE, SESAMSAMEN, SCHWEFELDIOXID UND SCHWEFELSTOFFE in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter enthalten, Lupinen, Weichtiere und alle Erzeugnisse daraus oder auf deren Grundlage (gemäß Anhang II EU-Verordnung 1169/11, Gesetzesdekret 109/92, 88/2009 und nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen).

Informationen über Personen mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten werden durch Vorlage entsprechender ärztlicher Bescheinigungen gesammelt, und während der Produktionsphase werden personalisierte Mahlzeiten formuliert, die frei von den Allergenen sind, für die eine Sensibilisierung dokumentiert ist.

**FRÜHLINGSMENÜ - ESSEN AUF RÄDERN (vom 18.03.2024 – 24.06.2024)**

3. Woche
MONTAG
Spargelrisotto
Schweinebraten
Rosenkohl in Öl geschwenkt
Polenta
Brot
Kiwi
DIENSTAG
Frühlingssuppe mit Tubetti-Nudeln*
Forellenfilet mit Zitronensoße*
Petersilienkartoffeln
Tomaten, Kapern und schwarzen Oliven
Brot
Orange
MITTWOCH
Gemüse-Lasagne*
Kalbsgeschnetzeltes
Süß-saure Zwiebeln
Gedünsete grüne Bohnen*
Brot
Mürbeteigkuchen mit Aprikosenmarmelade*
DONNERSTAG
Gnocchetti Sardi mit Tomaten-Raukesoße
Paprika mit Gemüsefüllung
Kichererbsen mit Schnittlauch
Zucchini in Öl geschwenkt
Brot
Fruchtpüree
FREITAG
Kartoffel-Sellericremesuppe mit Risoni-Nudeln
Gebackener Schwertfisch*
Chicorée Überbacken
Karotten in Öl geschwenkt
Brot
Naturjoghurt
SAMSTAG
Ravioli mit Butter und Salbei*
Leberkäse
Gebratene Erbsen*
Artischocken in Öl* geschwenkt
Brot
Apfel
SONNTAG
Spätzle mit Sahne und Speck*
Teuflicher Truthahnbraten
Spinat mit Rosinen*
Rote Rüben in Öl geschwenkt
Brot
Pfirsich

4. Woche
MONTAG
Käseknödel
Würstel mit Sauerkraut
Mais mit Petersilie
Grüne Bohnen in Öl*
Brot
Fruchtpüree
DIENSTAG
Orecchiette mit Brokkoli und Sardellenfilets
Geschmorte Hühnerfleischgeschnetzeltes
Gedünstete Zucchini
Kartoffelpüree
Brot
Birnenkompott
MITTWOCH
Dinkelsuppe
Kartoffel-, Wirsig- und Käse-Auslauf
Fenchel in Öl geschwenkt
Peperonata
Brot
Banane
DONNERSTAG
Farfalle-Nudel mit Pilzen*
Kalbsgulasch in Rotwein
Geschmortes Kohl
Spinat mit Zitrone*
Brot
Fruchtjoghurt
FREITAG
Safranrisotto
Heringshai mit Petersiliensoße*
Karotten mit Schnittlauch
Brokkoli in Öl geschwenkt
Brot
Profiterol*
SAMSTAG
Penne mit Paprikacreme
Kirschtomaten-und Mozzarella-Frittata
Gemüsebeilage*
Gebratene Schwarzwurzel*
Brot
Aprikosen
SONNTAG
Pfannkuchen mit Ricotta und Spinat*
Geschmorte Kabeljau-Herzen*
Ofenkartoffeln
Erbsen in Öl* geschwenkt
Brot
Kiwi

Vorbereitet vom "Ernährungsamt": SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (*) Kann gefrorene Produkte enthalten

Rev. 01 vom 26.02.2024

VERBRAUCHER MIT LEBENSMITTEL-ALLERGENEN ODER -INTOLERANZEN oder in deren Namen (Eltern/Erziehungsberechtigte) werden hiermit darauf hingewiesen, dass zubereitete und servierte Lebensmittel und Getränke eines oder mehrere der folgenden Allergene als Zutaten oder in produktionsbedingten Spuren enthalten können: GLUTENHALTIGES GETREIDE, KRUSTENTIERE, EIER, FISCH, ARACHIDE, SOJABANEN, MILCH (EINSCHLIESSLICH MILCH), NÜSSE, CELERIE, SENAPE, SESAMSAMEN, SCHWEFELDIOXID UND SCHWEFELSTOFFE in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter enthalten, Lupinen, Weichtiere und alle Erzeugnisse daraus oder auf deren Grundlage (gemäß Anhang II EU-Verordnung 1169/11, Gesetzesdekret 109/92, 88/2009 und nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen).

Informationen über Personen mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten werden durch Vorlage entsprechender ärztlicher Bescheinigungen gesammelt, und während der Produktionsphase werden personalisierte Mahlzeiten formuliert, die frei von den Allergenen sind, für die eine Sensibilisierung dokumentiert ist.