

**SOMMERMENÜ - ESSEN AUF RÄDERN (vom 24.06.2024 - 22.09.2024)**

1. Woche	
MONTAG	
Artischockenrisotto*	
Kartoffel- und Parmesanomelette	
Grüne Bohnen* in der Pfanne	
gedünstete Zucchini	
Brot	
Aprikosen	
DIENSTAG	
Tagliatelle mit Pilzsoße*	
Kalbsbraten mit Soße	
Gedämpfter Spinat*	
Gebackene Tomaten	
Brot	
Honigmelone	
MITTWOCH	
Gemüsesuppe mit Tubetti-Nudeln	
Zackenbarschfilet* mit Dill	
Karotten in Öl geschwenkt	
Erbsenpüree	
Brot	
Naturjoghurt	
DONNERSTAG	
Spinatspätzle in Butter und Salbei	
Linsen-Kartoffeln-Hackbraten mit Tomatensoße	
Überbackenes Zuckerhut	
Rote Rüben	
Brot	
Mürbeteigkuchen mit Aprikosenmarmelade*	
FREITAG	
Nudel- und Bohnensuppe	
Buntbarsch* nach mediterraner Art	
Gebratenes Mangold	
Ofenkartoffeln	
Brot	
Fruchtpüree	
SAMSTAG	
Gemüselasagne*	
Truthahngeschnetzeltes mit Salbei	
Gebackene Paprikashoten	
Sommer-Gemüsemischung*	
Brot	
Pfirsich	
SONNTAG	
Käseknödel	
Curry-Hähnchengulasch	
Fenchel mit Tomatensoße	
Erbsen* in der Pfanne	
Brot	
Fruchtjoghurt	

2. Woche	
MONTAG	
Linsensuppe	
Kaninchenrolle mit Kräutern	
Auberginen mit Tomatensoße	
gebratene Artischocken*	
Brot	
Pflaumen	
DIENSTAG	
Toriglioni-Nudeln nach Normaart	
Kalbsburger	
Gebratenes Mangold	
Karotten-Püree	
Brot	
Banane	
MITTWOCH	
Reis nach kantonesischer Art*	
Gemüseknöbchen	
Rote Rüben	
Grüne Bohnen* in Öl geschwenkt	
Brot	
Pfirsich	
DONNERSTAG	
Garganelli-Nudeln mit sizilianischem Pesto	
Zwiebel-Omelette	
Chicorée mit Paniermehl	
Kichererbsen mit Schnittlauch	
Brot	
Apfelstrudel*	
FREITAG	
Zucchinicreme mit Sternchennudeln	
Tintenfisch*in Tomatensoße	
Karotten in Öl geschwenkt	
Gebratene Erbsen	
Brot	
Naturjoghurt	
SAMSTAG	
Fusilli mit Tomatensoße und Basilikum	
Gemischte Fleischspieße	
Zucchini in Öl geschwenkt	
Faso en bronzo	
Brot	
Wassermelone	
SONNTAG	
Pasticciata	
Barschfilet* mit Zitronensoße	
Spinat* in Öl geschwenkt	
Gebackene Zwiebeln*	
Brot	
Fruchtpüree	

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

Rev. 00 vom 13.05.2024

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.

**SOMMERMENÜ - ESSEN AUF RÄDERN (vom 24.06.2024 - 22.09.2024)**

3. Woche	
MONTAG	
Gersten- und Bohnensuppe	
Hähnchenkeulen mit Senf	
Erbsen* in Öl	
Rote Rüben	
Brot	
Fruchtjoghurt	
DIENSTAG	
Kartoffelnocken mit Fleischragout	
Truthahnbraten mit Apfel	
Gemüsemischung	
Fenchel mit Dill	
Brot	
Aprikosen	
MITTWOCH	
Trofie mit Pesto, Kartoffel und grüne Bohnen	
Thunfisch-Hackbraten*	
gebratene Artischocken*	
Karotten in Öl geschwenkt	
Brot	
Ananas	
DONNERSTAG	
Tomatenrisotto	
Schweinelende mit Honig	
Gebratene Paprikaschoten	
Sauerkraut mit Kümmel	
Brot	
Apfel	
FREITAG	
Kartoffel- und Zwiebelsuppe	
Seehechtfilet* nach mediterraner Art	
gedünstete Zucchini	
Erbsenpüree	
Brot	
Zitronenkuchen*	
SAMSTAG	
Lasagne mit Pilzen*	
Kartoffel-Lauchauflauf mit Asiagokäse	
Gedämpfter Schwarzwurzel*	
Überbackene Tomaten	
Brot	
Fruchtpüree	
SONNTAG	
Ravioli* mit Tomatensoße	
Kalbsbraten	
Karotten in Butter	
Cannellini-Bohnen in Öl geschwenkt	
Brot	
Pflaumen	

4. Woche	
MONTAG	
Pennette all'arrabiata	
Hähnchenkeule nach Jägerart	
Gebackene Zwiebeln*	
Kichererbsen in Öl geschwenkt	
Brot	
Vanillepudding	
DIENSTAG	
Gerstensuppe	
Glatthai* mit Petersilie und Kapern	
Grüne Bohnen* in Öl geschwenkt	
Gedämpfte Kartoffeln	
Brot	
Wassermelone	
MITTWOCH	
Risotto mit Parmesansauce	
Spinatomelette*	
Zucchini in Öl geschwenkt	
Cannellini-Bohnen mit Schnittlauch	
Brot	
Fruchtpüree	
DONNERSTAG	
Cannelloni mit Ricotta und Spinat*	
Kalbsgulasch	
Karotten mit Petersilie	
Fenchel in Öl geschwenkt	
Brot	
Aprikosen	
FREITAG	
Linsencreme mit Tempestina-Nudeln	
Überbackenes Kabeljau	
Gebratene Erbsen	
Gebackene Tomaten	
Brot	
Naturjoghurt	
SAMSTAG	
Pennette mit Pesto	
Gefüllte Paprika	
Gebratenes Mangold	
Mais mit Butter	
Brot	
Banane	
SONNTAG	
Grießnocken mit Tomatensauce	
Truthahngeschnetzeltes in Tomatensauce	
Gebratene Schwarzwurzel*	
Rote Rüben	
Brot	
Apfel	

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

Rev. 00 vom 13.05.2024

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 Lebensmittellergien 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.