

**HERBSTMENÜ 2024 - ESSEN AUF RÄDERN (vom 23.09.2024 – 22.12.2024)**

1. Woche
MONTAG
Risotto Cacio e Pepe
Zucchiniomelette
Kichererbsen mit Schnittlauch
Butterkarotten
Brot
Orange
DIENSTAG
Tortiglioni mit Tomatensoße und Basilikum
Teufliche Hühnerkeule
Mangold in Öl geschwenkt
Tomaten nach provenzalischer Art
Brot
Pflaume
MITTWOCH
Linsen-Kürbis-Suppe mit Risoni-Nudeln
Drachenkopffilet* in OrangensaUCE
Überbackene Chicorée
Rote Rüben
Brot
Birne
DONNERSTAG
Garganelli mit Gemüsesauce*
Hackbraten aus gemischtem Fleisch mit Kräutern
Süßsaure Zwiebeln*
Gebackene Brokkoli
Brot
Fruchtjoghurt
FREITAG
Nudel- und Kartoffelsuppe nach neapolitanischer Art
Seehecht* mit Tomatensauce und Oliven
Kartoffelpüree
Gebratene Champignons*
Brot
Vanillepudding
SAMSTAG
Tagliatelle mit Kürbis und Champignons*
Kalbfiletstreifen mit Rosmarin
Gebackene Radicchio
Rosenkohl
Brot
Apfel
SONNTAG
Käseknödel
Kaninchenrolle mit Kräutern
Mais mit Butter
Gebratener Rotkohl
Brot
Fruchtpüree

2. Woche
MONTAG
Pizzoccheri nach veltliner Art
Geschmorte Hühnerfleischfrikadellen
Zucchini überbacken
Geschmorte Linsen
Brot
Naturjoghurt
DIENSTAG
Nudel- und Bohnensuppe
Radicchio und Mozzarella-Omelette
Gebratene Erbsen
Gebackener Kürbis
Brot
Mürbeteigkuchen mit Aprikosenmarmelade*
MITTWOCH
Pilzenrisotto*
Kürbis und Scamorzaauflauf
Fenchel in Öl geschwenkt
Spinat mit Zitronensaft*
Brot
Kiwi
DONNERSTAG
Kartoffelnocken mit Käsesoße
Truthahngeschnetzeltes mit Gewürzpaprika
Cannellinibohnen mit Schnittlauch
Karottenpüree
Brot
Birnenkompott
FREITAG
Gemüsesuppe mit Gerste
Thunfisch-Hackbraten*
Gratinierte Tomaten
Gebackene Kartoffeln
Brot
Fruchtpüree
SAMSTAG
Kürbis-Gorgonzola-Lasagne*
Kalbsgulasch
Polenta
Gebackener Weisskohl
Brot
Banane
SONNTAG
Pennette mit Pesto
Schellfisch* gratiniert mit Zitronensoße
Rosenkohl
Gedämpfte Karotten
Brot
Apfel

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

Rev00 vom 23.07.2024

VERBRAUCHER MIT LEBENSMITTELALLERGIEN ODER -UNVERTRÄGLICHKEITEN bzw. deren Vertreter (Eltern oder Erziehungsberechtigte) werden hiermit darauf hingewiesen, dass die zubereiteten und servierten Speisen 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.

**HERBSTMENÜ 2024 - ESSEN AUF RÄDERN (vom 23.09.2024 – 22.12.2024)**

3. Woche	
MONTAG	
Gerste mit Gemüse	
Hähnchenkeulen mit Rosmarin	
Kartoffelpüree	
Fenchel mit Tomatensoße	
Brot	
Orange	
DIENSTAG	
Herbstsuppe mit Tubetti-Nudeln	
Seehecht* mit Petersilie	
Rote Rüben	
Gedünsete grüne Bohnen*	
Brot	
Naturjoghurt	
MITTWOCH	
Tagliatelle mit Pilzensoße*	
Gekochtes Rindfleisch	
Gedämpfte Karotten	
Zucchini mit Tomatensoße	
Brot	
Birne	
DONNERSTAG	
Ravioli* mit Butter und Salbei	
Radicchio-Käse-Strudel	
Rosmarinkartoffeln	
Gekochter Mangold	
Brot	
Pflaumenkompott	
FREITAG	
Kichererbsensuppe mit Tempestina-Nudeln	
Seezunge* nach mediterraner Art	
Überbackener Fenchel	
Gebackene Tomaten mit Kapern und schwarzen Oliven	
Brot	
Schokoladenpudding	
SAMSTAG	
Fleischcannelloni*	
Gemüseomelette	
Tiroler Rotkraut	
Gebackener Kürbis	
Brot	
Fruchtpüree	
SONNTAG	
Grießnocken mit Tomatensoße	
Gebratenes Schweinrücken	
Cannellinibohnen mit Zwiebeln	
Petersilienkartoffeln	
Brot	
Fruchtjoghurt	

4. Woche	
MONTAG	
Gemüsecreme mit Tempestina-Nudeln	
Überbackenes Kabeljau*	
Gebackene Zwiebeln*	
Rosenkohl	
Brot	
Creme Caramel	
DIENSTAG	
Kürbisisotto	
Gemüseburger mit Käsesoße	
Brokkoli überbacken	
Linsen in Öl geschwenkt	
Brot	
Naturjoghurt	
MITTWOCH	
Artischockenlasagne*	
Gemischte Fleischspieße	
Gedämpfte grüne Bohnen*	
Fenchel mit Tomatensoße	
Brot	
Orange	
DONNERSTAG	
Kartoffelnocken mit Fleischragout	
Spinatomelette*	
Gemischtes Gemüse	
Gebratene Schwarzwurzel*	
Brot	
Apfel	
FREITAG	
Ribollita	
Blauer Hai* mit Tomatensoße	
Butterkarotten	
Mangold in Öl geschwenkt	
Brot	
Apfelstrudel*	
SAMSTAG	
Orecchiette mit Brokkoli	
Schweinebraten mit Milchsoße	
Kartoffelpüree	
gedünstete Zucchini	
Brot	
Pflaume	
SONNTAG	
Spätzle* mit Sahne und Speck	
Kalbsgulasch	
Polenta	
Sauerkraut mit Kümmel	
Brot	
Kiwi	

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

Rev00 vom 23.07.2024

VERBRAUCHER MIT LEBENSMITTELALLERGIEN ODER -UNVERTRÄGLICHKEITEN bzw. deren Vertreter (Eltern oder Erziehungsberechtigte) werden hiermit darauf hingewiesen, dass die zubereiteten und servierten Speisen 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.