



Schule Bruneck

Herbst-Winter-Menü 2024/2025

Rev. 26/08/2024

	DIENSTAG		DONNERSTAG	VOM	BIS	VOM	BIS
1° WOCHE	Gemischter Salat		Gemischter Salat	07/10/24	11/10/24	30/12/24	03/01/25
	Rindergulasch mit Polenta	S	Kartoffelnocken in Tomatensauce	S	04/11/24	08/11/24	27/01/25
	Schokoladenpudding		Obst der Saison		02/12/24	06/12/24	24/02/25
2° WOCHE	Gemischter Salat		Gemischter Salat	14/10/24	18/10/24	06/01/25	10/01/25
	Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesankäse	S	Paniertes Hühnerschnitzel vom Rohr und Röstkartoffeln	S	11/11/24	15/11/24	03/02/25
	Obst der Saison		Joghurt mit Früchten		09/12/24	13/12/24	03/03/25
3° WOCHE	Gemischter Salat		Gemischter Salat	21/10/24	25/10/24	13/01/25	17/01/25
	Hühnerschnitzel in Zitronensauce und Kräuter-Pilaf Reis	S	Lasagne mit Rindfleischragout	S	18/11/24	22/11/24	10/02/25
	Obst der Saison		Vanillepudding		16/12/24	20/12/24	10/03/25
4° WOCHE	Gemischter Salat		Gemischter Salat	28/10/24	01/11/24	20/01/25	24/01/25
	Hühnergeschnetzeltes mit Kräutern mit Reis im Öl	S	Margherita-Pizzastück	S	25/11/24	29/11/24	17/02/25
	Joghurt mit Früchten		Obst der Saison		23/12/24	27/12/24	17/03/25

Obstwechselkalender - nach Verfügbarkeit: September: Äpfel, Birnen, Miyagawa, Bananen; Oktober: Äpfel, Clementinen, Miyagawa, Birnen, Bananen;

Vorbereitungen die mit dem *-Symbol gekennzeichnet sind, können am Ursprung gefrorene/tiefgefrorene Lebensmittelrohstoffe enthalten.

VERBRAUCHER MIT LEBENSMITTELALLERGIEN ODER INTOLERANZEN 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:

(A) glutenhaltiges Getreide, (B) Krustentiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Soja, (G) Milch (einschließlich Laktose), (H) Nüsse (das ist Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kasternüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesamsamen, (O) Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter, (P) Lupinen, (R) Weichtiere und alle daraus gewonnenen oder darauf basierenden Erzeugnisse (gemäß Anhang II Reg. EU 1169/11).

Die Informationen über das Vorhandensein von Probanden mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten werden durch die Vorlage eines geeigneten ärztlichen Attestes erhoben und während der Produktionsphase werden maßgeschneiderte Mahlzeiten zusammengestellt, die frei von Allergenen sind, für die eine Sensibilisierung dokumentiert ist.

