
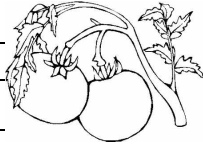


Speiseplan 2017/18 - 2018/19

Schule Bruneck






.1. Woche

Montag	Salat nach Saison	
	Nudeln Bio° mit Tomaten-Gemüsesauce* Bio° (Sauce bitte passieren) (1,3,7,9)	
	Pudding (1,3,7)	
Dienstag	Salat nach Saison	
	Hühnerbrust* Bio° mit Reis Bio° (1,7)	
	Joghurt (7)	
Mittwoch	Salat nach Saison	
	Pizza Margherita* (Tomaten und Mozzarella Bio°) (1,3,7,9)	
	Eis (1,3,7,8)	
Donnerstag	Salat nach Saison	
	Spinatspatzlan* mit Schinkenrahmsauce (1,3,7)	
	Obst nach Jahreszeit	
Freitag	Salat nach Saison	
	Fischfilet* natur mit Petersilienkartoffeln (4)	
	Obst nach Jahreszeit	

Allergene:

- | | | |
|----------------|--------------------|---------------------------------|
| (1) Gluten | (6) Sojabohnen | (11) Sesamsamen |
| (2) Krebstiere | (7) Milch | (12) Schwefeldioxid und Sulfite |
| (3) Ei | (8) Schalenfrüchte | (13) Lupinen |
| (4) Fisch | (9) Sellerie | (14) Weichtiere |
| (5) Erdnuss | (10) Senf | |


2. Woche

Montag	Nudelsuppe Bio° (1,3,7,9)	
	Apfelschmarrn Bio° (1,3,7)	
	Fruchtsalat	
Dienstag	Salat nach Saison	
	Schlutzkrapfen* mit Parmesan (1,3,7)	
	Fruchtjoghurt (7)	
Mittwoch	Salat nach Saison	
	Nudel Bio° in Thunfischsauce (Tomaten Bio°) (1,3,4,7)	
	Obst nach Jahreszeit	
Donnerstag	Salat nach Saison	
	Wienerschnitzel Bio° mit Kartoffelsalat (1,3,6,7,9)	
	Obst nach Jahreszeit	
Freitag	Salat nach Saison	
	Pressknödel/ Speckknödel* (1,3,7)	
	Kuchen (1,3,6,7,8)	

Allergene:

- | | | |
|----------------|--------------------|---------------------------------|
| (1) Gluten | (6) Sojabohnen | (11) Sesamsamen |
| (2) Krebstiere | (7) Milch | (12) Schwefeldioxid und Sulfite |
| (3) Ei | (8) Schalenfrüchte | (13) Lupinen |
| (4) Fisch | (9) Sellerie | (14) Weichtiere |
| (5) Erdnuss | (10) Senf | |



3. Woche

Montag	Salat nach Saison	
	Pizza Margherita* (Tomaten und Mozzarella Bio°) (1,3,7,9)	
	Pudding (1,3,7)	
Dienstag	Salat nach Saison	
	Maccheroncini Bio° überbacken* (Tomatensauce und Rindsfleisch Bio°) (1,3,7,9)	
	Obst nach Jahreszeit	
Mittwoch	Salat nach Jahreszeit	
	Hühnerbrust* Bio° mit Reis Bio° (1,7)	
	Kuchen (1,3,6,7,8)	
Donnerstag	Salat nach Saison	
	Fischstäbchen* mit Ofenkartoffel (1,4,6)	
	Obst nach Jahreszeit	
Freitag	Salat nach Saison	
	Spaghetti Bio° mit Tomatensauce Bio° (1,3,7)	
	Joghurt (4)	

Allergene:

- | | | |
|----------------|--------------------|---------------------------------|
| (1) Gluten | (6) Sojabohnen | (11) Sesamsamen |
| (2) Krebstiere | (7) Milch | (12) Schwefeldioxid und Sulfite |
| (3) Ei | (8) Schalenfrüchte | (13) Lupinen |
| (4) Fisch | (9) Sellerie | (14) Weichtiere |
| (5) Erdnuss | (10) Senf | |

4. Woche

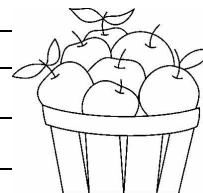
Montag	Salat nach Saison	
	Spinatknödel* mit Parmesan (1,3,7)	
	Joghurt (4)	
Dienstag	Salat nach Saison	
	Truthahngeschnetzeltes* mit Reis Bio° (1,7)	
	Obst nach Jahreszeit	
Mittwoch	Salat nach Saison	
	Tomatenrisotto Bio° mit Mozarellabällchen Bio° (1,3,7,9)	
	Fruchtmus	
Donnerstag	Salat nach Saison	
	Lasagne überbacken* (Milch, Tomatensauce und Rindfleisch Bio°) (1,3,7,9)	
	Eis (1,3,6,7,8)	
Freitag	Salat nach Saison	
	Pizza Margherita* (Tomaten und Mozzarella Bio°) (1,3,7,9)	
	Obstsalat	

Allergene:

- | | | |
|----------------|--------------------|---------------------------------|
| (1) Gluten | (6) Sojabohnen | (11) Sesamsamen |
| (2) Krebstiere | (7) Milch | (12) Schwefeldioxid und Sulfite |
| (3) Ei | (8) Schalenfrüchte | (13) Lupinen |
| (4) Fisch | (9) Sellerie | (14) Weichtiere |
| (5) Erdnuss | (10) Senf | |

5. Woche


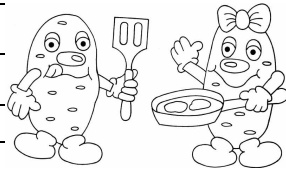
Montag	Salat nach Saison
	Römische Griesnockerl* mit Tomatensauce Bio° (1,3,7,9)
	Joghurt (7)
Dienstag	Salat nach Saison
	Nudel mit Ragù* (Tomatensauce und Rindsfleisch Bio°) (1,3,7,9)
	Eis (3,6,7,8)
Mittwoch	Salat nach Saison
	Kalbsgeschnetzeltes* mit Kartoffelpüree (1,3,7,9)
	Obst nach Jahreszeit
Donnerstag	Salat nach Saison
	Tomatenreis Bio° mit Mozzarellabällchen Bio° (1,3,7,9)
	Kuchen (1,3,6,7,8)
Freitag	Salat nach Saison
	Seezunge* paniert mit Ofenkartoffel (1,3,4,6,7)
	Apfelmus



Allergene:

- | | | |
|----------------|--------------------|---------------------------------|
| (1) Gluten | (6) Sojabohnen | (11) Sesamsamen |
| (2) Krebstiere | (7) Milch | (12) Schwefeldioxid und Sulfite |
| (3) Ei | (8) Schalenfrüchte | (13) Lupinen |
| (4) Fisch | (9) Sellerie | (14) Weichtiere |
| (5) Erdnuss | (10) Senf | |

6. Woche

Montag	Salat nach Saison	
	Polenta Bio° mit Thunfisch und Tomatensauce Bio° (1,4,7,9)	
	Pudding (1,3,7)	
Dienstag	Salat nach Saison	
	Würstel mit Kartoffelsalat (10)	
	Obst nach Jahreszeit	
Mittwoch	Salat nach Saison	
	Speckknödel* (1,3,7,9)	
	Fruchtjoghurt (7)	
Donnerstag	Salat nach Saison	
	Kartoffelgulasch* (1,3,7,9)	
	Kuchen (1,3,6,7,8)	
Freitag	Nudelsuppe Bio° (1,3,7,9)	
	Apfelschmarrn Bio° (1,3,7)	
	Kompott	

Allergene:

- | | | |
|----------------|--------------------|---------------------------------|
| (1) Gluten | (6) Sojabohnen | (11) Sesamsamen |
| (2) Krebstiere | (7) Milch | (12) Schwefeldioxid und Sulfite |
| (3) Ei | (8) Schalenfrüchte | (13) Lupinen |
| (4) Fisch | (9) Sellerie | (14) Weichtiere |
| (5) Erdnuss | (10) Senf | |

Änderungen vorbehalten (Überarbeitet im August 2017)

Anmerkungen:

- Zum Trinken steht Wasser zur Verfügung
- Zu jedem Nudel-, Spätzlen- und Knödelgericht wird Parmesan serviert
- Von Montag und Freitag gibt es immer 2 Salate zur Auswahl
- Beim Obst wird auf Saisonalität geachtet; deswegen kann die Auswahl im Winter eingeschränkt sein
- Es werden keine Geschmacksverstärker (Senf, Ketchup, Mayonnaise) angeboten
- **Bio° Das Rezept enthält eine oder mehrere biologische Zutaten.**

*Prinzipiell werden frische Produkte verwendet, sollte dies nicht möglich sein wird auf qualitativ hochwertige Tiefkühlprodukte zurückgegriffen