

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE – SETTIMANA 1 (23 - 29 Marzo 2026)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRIMO DEL GIORNO	Fusilli alla crema di zucchine e rosmarino	Gnocchi alla romana al pomodoro	Canederli agli spinaci pressati con burro fuso e grana*	Farfalle al ragù	Crema di sedano rapa con corallini	Minestrone con würstel	Lasagne alla ricotta e spinaci*
PRIMO ALTERNATIVO	Minestrone di verdure con tubetti	Zuppa d'orzo vegetariana	Crema di zucchine con stelline	Risi e bisì*	Schlutzkrapfen al burro e salvia*	Crema di carote con conchigliette	Zuppa di lenticchie con cereali
SECONDO DEL GIORNO	Polpettone di carni miste	Spezzatino di pollo alle erbe	Seppie in umido*	Strudel di sfoglia alle verdure	Merluzzo alla mediterranea*	Pizza al prosciutto cotto	Polpette di carne al pomodoro
SECONDO ALTERNATIVO	Parmigiana di verdure	Dolomitenkönig	Omelette alla pizzaiola	Pizza al tonno e cipolla	Polpette di verdure al pomodoro	Polenta con ragù di lenticchie	Provolone dolce
CONTORNI DEL GIORNO	Finocchi all'olio	Peperoni al forno	Purè di piselli e menta*	Verza allo speck	Patate al rosmarino	Cavolo cappuccio ripassato	Purè di patate
	Spinaci filanti*	Cipolle gratinate	Pomodori gratinati	Carote al coriandolo	Bieta al tegame*	Melanzane al forno	Fagiolini all'olio*
DESSERT	Mela	Banana	Arancia	Macedonia di frutta primaverile	Yogurt bianco	Composta di mele	Budino alle arance
PANE	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale": SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (*) Può contenere prodotti surgelati
Rev 00 del 19/12/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770**Per riuscire ad organizzare al meglio la produzione del pasto, preghiamo i gentili utenti che richiedono modifiche al menu, di farlo entro e non oltre il riconsegnando il menu compilato completo agli autisti.**

**ASSB·BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE – SETTIMANA 2 (30 Marzo - 5 Aprile 2026)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDÌ	VENERDI	SABATO	MENU FESTIVO DI PASQUA
PRIMO DEL GIORNO	Schlutzkrapfen al burro e salvia*	Gnocchetti sardi all'ortolana*	Lasagne alle verdure*	Canederli pressati al formaggio con grana ed erba cipollina	Zuppa di legumi e cereali	Penne al pomodoro e basilico	Prosciutto cotto, asparagi e salsa bolzanina
PRIMO ALTERNATIVO	Tortellini in brodo	Minestra di verdure e fagioli	Minestrone con riso	Crema di ceci con risoni	Spaghetti al tonno e pomodoro	Minestra di porri con corallini	Brodo vegetale con verdure julienne
SECONDO DEL GIORNO	Scorfano con crema alle olive*	Bocconcini di maiale alle verdure	Gulasch	Arrosto di tacchino al forno	Merluzzo in salsa agli agrumi*	Strudel di ricotta e spinaci*	Rotolo di coniglio al forno
SECONDO ALTERNATIVO	Farinata di ceci al rosmarino	Burger vegetale al pomodoro	Tortino di porri, patate e pomodori	Frittata con patate e cipolle	Taleggio	Scorfano al pomodoro e capperi*	Arrosto alla Wellington vegetale
CONTORNI DEL GIORNO	Hummus di peperoni	Riso in bianco	Polenta al rosmarino	Spinaci all'olio*	Finocchi al pomodoro	Cavoletti di bruxelles	Patate al prezzemolo
	Porri al forno	Piselli alla cipolla*	Cicoria al burro e grana	Lenticchie in umido	Purè di carote	Cipolle al forno	Bastoncini di zucchine al forno
DESSERT	Banana	Kiwi	Strudel di pere*	Macedonia di frutta primaverile	Ananas	Mela	Colomba
PANE	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale": SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

(*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 19/12/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770**Per riuscire ad organizzare al meglio la produzione del pasto, preghiamo i gentili utenti che richiedono modifiche al menu, di farlo entro e non oltre il _____ riconsegnando il menu compilato completo agli autisti.**

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE – SETTIMANA 3 (6 - 12 Aprile 2026)						
	MENU FESTIVO DI PASQUETTA	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
PRIMO DEL GIORNO	Risotto allo zafferano e verdure brunoise grigliate	Fusilli alla crema di zucchine e noci	Orzotto ai porri e verdure primaverili	Gnocchetti sardi al ragù	Canederli pressati allo speck in brodo	Lasagne alle melanzane e pomodoro*	Spätzle con panna e prosciutto*
PRIMO ALTERNATIVO	Crema di carote e coriandolo con crostini	Gnocchetti di semolino in brodo	Zuppa di verdure con tubetti	Vellutata di finocchi con tempesta	Farfalle al salmone e zucchine*	Minestra di ceci con farro	Passato di verdure con riso
SECONDO DEL GIORNO	Arrosto di tacchino con ripieno agli asparagi	Platessa al limone*	Straccetti di manzo al sugo	Frittata alle patate e peperoni	Seppie in umido*	Rosticciata di carne, patate e speck	Bocconcini di pollo alla cacciatora
SECONDO ALTERNATIVO	Polpette di legumi al pomodoro	Parmigiana di patate	Frittata al formaggio	Dolomitenkönig	Burger vegetale alla pizzaiola	Mozzarella di bufala	Polpettone vegetale al pomodoro
CONTORNI DEL GIORNO	Polenta alle erbe	Piselli e porri*	Patate a spicchi	Fagiolini all'olio*	Spinaci all'olio*	Zucchine al forno	Purè di patate
	Cavolo rosso alle mele	Pomodori gratinati	Carote al prezzemolo	Melanzane trifolate	Purè di sedano rapa	Cappuccio brasato	Finocchi al pomodoro
DESSERT	Scheiterhaufen ai lamponi	Pera	Mela	Macedonia di frutta primaverile	Tortino dolce di riso	Arancia	Kiwi
PANE	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (*) Può contenere prodotti surgelati
Rev 00 del 19/12/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770**Per riuscire ad organizzare al meglio la produzione del pasto, preghiamo i gentili utenti che richiedono modifiche al menu, di farlo entro e non oltre il riconsegnando il menu compilato completo agli autisti.**

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE – SETTIMANA 4 (13 - 19 Aprile 2026)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO DEL GIORNO	Tagliatelle con panna, piselli e salmone*	Risotto agli asparagi	Pipe al pomodoro e basilico	Sformato di pasta alle verdure	Crema di asparagi e porri	Gnocchi di patate al pesto verde	Gulaschsuppe
PRIMO ALTERNATIVO	Minestrone di verdure con risoni	Crema di zucchine con orzo	Canederli al formaggio pressati in brodo	Zuppa di legumi con cereali	Tagliatelle con panna e salmone*	Minestrone di verdure allo speck	Orecchiette al tonno, pomodoro e erba cipollina
SECONDO DEL GIORNO	Torta salata alle verdure	Spezzatino di tacchino alle verdure	Scorfano con olive e capperi*	Hamburger di bovino ai ferri	Merluzzo carbonaro in umido*	Pizza al prosciutto cotto	Strudel di sfoglia alle verdure e pomodoro
SECONDO ALTERNATIVO	Sedano rapa impanato	Gratin di verdure e formaggio	Insalata di legumi	Burger di ceci e verdure	Pizza margherita	Frittata alle verdure	Polpettone di carne al pomodoro
CONTORNI DEL GIORNO	Fagiolini alla cipolla*	Purè di cavolfiore	Finocchi gratinati	Carote al vapore	Piselli allo speck croccante*	Spinaci all'olio*	Patate al rosmarino
	Hummus di carote	Rape rosse al cumino	Bieta al tegame*	Purè di patate	Rape rosse all'olio	Fagioli in umido	Cipolle al forno
DESSERT	Banana	Yogurt bianco	Torta margherita	Macedonia di frutta primaverile	Ananas	Mela	Pannacotta ai frutti misti
PANE	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 19/12/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo : CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770**Per riuscire ad organizzare al meglio la produzione del pasto, preghiamo i gentili utenti che richiedono modifiche al menu, di farlo entro e non oltre il riconsegnando il menu compilato completo agli autisti.**

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE – SETTIMANA 5 (20 - 26 Aprile 2026)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO DEL GIORNO	Risotto ai formaggi	Canederli alle rape rosse	Passato di verdure con corallini	Spaghetti aglio olio e peperoncino	Spätzle bianchi con sugo di arrosto	Farfalle con crema di porri e carote	Lasagne al pesto originale*
PRIMO ALTERNATIVO	Crema di finocchi con riso	Frittatensuppe	Fusilli alle zucchine	Minestrone di verdure con tubetti	Pennette panna e salmone*	Crema di lenticchie con crostini	Gulaschsuppe
SECONDO DEL GIORNO	Spezzatino di maiale con piselli	Platessa al pomodoro e prezzemolo*	Frittata al prosciutto e formaggio	Bistecca di tacchino alla pizzaiola	Scorfano agli agrumi*	Gulasch	Coscia di pollo alla contadina
SECONDO ALTERNATIVO	Tortino di patate, carote e curry	Insalata di legumi	Formaggio Ortles	Pizza margherita	Polenta con ragù di lenticchie	Zucchine e cavolfiore impanati	Ricotta al forno
CONTORNI DEL GIORNO	Peperoni al forno	Patate al forno	Piselli saltati*	Spinaci all'olio*	Zucchine all'olio	Puntarelle con burro e grana	Patate a spicchi
	Cappuccio brasato	Bieta alla noce moscata*	Purè di carote	Finocchi all'olio	Pomodori gratinati	Purè di sedano rapa	Cipolle al forno
DESSERT	Yogurt alla frutta	Arancia	Pera	Macedonia di frutta primaverile	Kiwi	Banana	Strudel di mele*
PANE	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale": SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (*) Può contenere prodotti surgelati
Rev 00 del 19/12/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770**Per riuscire ad organizzare al meglio la produzione del pasto, preghiamo i gentili utenti che richiedono modifiche al menu, di farlo entro e non oltre il riconsegnando il menu compilato completo agli autisti.**

**ASSB·BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE – SETTIMANA 6 (27 Aprile - 3 Maggio 2026)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	MENU FESTIVO 1° MAGGIO	SABATO	DOMENICA
PRIMO DEL GIORNO	Tortellini in brodo di carne	Gnocchi alla romana al pomodoro	Riso saltato con carne	Canederli pressati al formaggio con burro fuso e grana	Mezze maniche all'amatriciana	Fusilli al pomodoro e basilico	Schlutzkrapfen al burro e salvia*
PRIMO ALTERNATIVO	Minestrone di verdure con tubetti	Minestra di sedano con risoni	Stelline in brodo	Zuppa di legumi con cereali	Panzanella toscana	Crema di zucchine con crostini	Minestra di verdure con tempesta
SECONDO DEL GIORNO	Straccetti di manzo al pomodoro e erbe aromatiche	Burger di pesce*	Strudel di verdure al pomodoro	Polpettine di carni miste con crema di verdure	Grigliata mista (pollame, suino, salsiccia)	Pizza al prosciutto	Gröstl
SECONDO ALTERNATIVO	Curry di verdure	Mozzarella	Omelette	Insalata di legumi	Tomino alla piastra	Burger vegetale alla pizzaiola	Polpette di legumi al pomodoro
CONTORNI DEL GIORNO	Fagiolini all'olio*	Carote al forno	Ceci all'erba cipollina	Polenta	Millefoglie di verdure gratinate	Hummus di lenticchie e salvia	Cappuccio al cumino
	Riso in bianco	Purè di patate	Cappuccio rosso brasato	Porri al forno	Peperoni al forno	Pomodori gratinati	Bieta all'olio*
DESSERT	Kiwi	Arancia	Scheiterhaufen	Macedonia di frutta primaverile	Pannacotta alle fragole	Fruttino	Mela
PANE	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale": SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

(*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 19/12/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770**Per riuscire ad organizzare al meglio la produzione del pasto, preghiamo i gentili utenti che richiedono modifiche al menu, di farlo entro e non oltre il riconsegnando il menu compilato completo agli autisti.**

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE – SETTIMANA 7 (4 - 10 Maggio 2026)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO DEL GIORNO	Spätzle panna e prosciutto*	Gnocchetti sardi alla cacio e pepe	Orzotto alle verdure	Canederli pressati allo speck	Risotto alla parmigiana	Gnocchi di patate al pesto di basilico	Lasagne alla bolognese*
PRIMO ALTERNATIVO	Passato di verdure con tubetti	Minestrone di verdure con tempestina	Zuppa di ceci e patate	Spätzle bianchi in brodo*	Spaghetti con tonno e pomodoro	Crema di carote e risoni	Vellutata di zucchine con stelline
SECONDO DEL GIORNO	Fusi di pollo alle verdure	Scorfano alla mediterranea*	Frittata con speck e porri	Arrosto di maiale alle erbe	Merluzzo all'aneto*	Chili con carne	Bocconcini di tacchino alla cacciatora
SECONDO ALTERNATIVO	Farinata di ceci alla salvia	Crespella agli spinaci*	Formaggio Ortles	Burger vegetale con salsa al formaggio	Polenta e gorgonzola	Omelette alla pizzaiola	Ricotta al forno
CONTORNI DEL GIORNO	Patate al rosmarino	Cipolle gratinate	Finocchi al pomodoro	Riso in bianco	Purè di patate	Melanzane al forno	Peperonata
	Carote al coriandolo	Rape rosse	Spinaci alla mozzarella*	Fagiolini alla cipolla*	Zucchine al forno al prezzemolo	Polenta al rosmarino	Hummus di carote
DESSERT	Banana	Ananas	Torta margherita	Macedonia di frutta primaverile	Arancia	Mela	Pannacotta alla banana
PANE	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale": SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 19/12/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770**Per riuscire ad organizzare al meglio la produzione del pasto, preghiamo i gentili utenti che richiedono modifiche al menu, di farlo entro e non oltre il _____ riconsegnando il menu compilato completo agli autisti.**

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE – SETTIMANA 8 (11 - 17 Maggio 2026)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO DEL GIORNO	Spaghetti alla crema di melanzane	Spätzle bianchi al sugo di arrosto	Canederli pressati allo speck con erba cipollina	Risotto alla mantovana	Crema di carote con corallini	Lasagne ricotta e spinaci*	Crespelle al prosciutto e formaggio
PRIMO ALTERNATIVO	Minestrone di verdure con conchigliette	Zuppa di lenticchie rosse	Vellutata di sedano rapa con crostini	Minestrone con riso	Pennette al salmone e prezzemolo*	Stracciatella in brodo	Minestra di finocchi e patate
SECONDO DEL GIORNO	Frittata al grana padano	Arista di maiale alle mele	Straccetti di pollo al limone	Strudel di verdure con pomodoro	Scorfano al pomodoro*	Spezzatino di manzo con piselli e carote*	Polpettone di merluzzo al forno*
SECONDO ALTERNATIVO	Polpettine di carni miste al pomodoro	Ricotta al forno con pomodoro	Uova strapazzate al formaggio	Polpettone di lenticchie al forno	Tortino di verdure e legumi	Mozzarella caprese	Polpette di spinaci*
CONTORNI DEL GIORNO	Zucchine al forno	Purè di patate	Riso in bianco	Spinaci alla noce moscata*	Fagiolini alla cipolla*	Finocchi gratinati	Sedano rapa a cubetti
	Pomodori al forno	Cicoria al burro e grana	Piselli saltati*	Carote al timo	Polenta	Peperoni al forno	Patate al forno
DESSERT	Banana	Ananas	Crema caramel	Macedonia di frutta primaverile	Kiwi	Scheiterhaufen	Banana
PANE	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale": SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 19/12/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770**Per riuscire ad organizzare al meglio la produzione del pasto, preghiamo i gentili utenti che richiedono modifiche al menu, di farlo entro e non oltre il riconsigliando il menu compilato completo agli autisti.**

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE – SETTIMANA 9 (18 - 24 Maggio 2026)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO DEL GIORNO	Risotto al pesto di basilico	Pennette all'arrabiata	Canederli agli spinaci pressati con burro e grana*	Lasagne alla bolognese*	Zuppa d'orzo vegetariana	Orecchiette speck e porri	Sformato di riso alle verdure
PRIMO ALTERNATIVO	Crema di verdure con farro	Zuppa di ceci con risoni	Vellutata di fagiolini con orzo*	Zuppa del contadino	Spaghetti al pomodoro e basilico	Vellutata di lenticchie e rosmarino con crostini	Minestrone di verdure con stelline
SECONDO DEL GIORNO	Arrosto di tacchino con sugo di verdure	Platessa agli agrumi*	Gulasch	Burger di cannellini al pomodoro	Strudel di merluzzo, olive e capperi*	Frittata con piselli e cipolla*	Salsiccia ai ferri
SECONDO ALTERNATIVO	Mozzarella di bufala	Torta salata alle verdure	Gratin di verdure con formaggio	Burger di carni miste	Asiago	Prosciutto cotto	Polpette di legumi al pomodoro
CONTORNI DEL GIORNO	Fagiolini al prezzemolo*	Melanzane al forno	Purè di patate	Pomodori alla provenzale	Porri alla bolzanina	Fagioli con cipolla	Peperoni arrosto
	Rape rosse al rosmarino	Zucchine alla menta	Cappuccio rosso brasato	Piselli allo speck*	Patate al forno	Spinaci al limone*	Polenta
DESSERT	Mela	Pesca	Torta al cioccolato	Macedonia di frutta primaverile	Kiwi	Banana	Ananas
PANE	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale": SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 19/12/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770**Per riuscire ad organizzare al meglio la produzione del pasto, preghiamo i gentili utenti che richiedono modifiche al menu, di farlo entro e non oltre il riconsegnando il menu compilato completo agli autisti.**

**ASSB·BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE – SETTIMANA 10 (25 - 31 Maggio 2026)						
	MENU FESTIVO DI PENTECOSTE	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO DEL GIORNO	Gnocchi alla sorrentina	Sedanini alla puttanesca	Risotto allo zafferano	Schlutzkrapfen al burro fuso*	Minestrone con wüstel	Torta di pasta	Sformato di pomodori e zucchine gratinato
PRIMO ALTERNATIVO	Passato di verdure con risoni	Quadrucci in brodo	Crema di carote con stelline	Risi e bisì*	Ravioli al pomodoro*	Minestra di pasta e fagioli	Zuppa di sedano e pomodoro con riso
SECONDO DEL GIORNO	Scorfano al limone e rosmarino*	Rosticciata di carne e patate	Torta salata alle verdure	Straccetti di tacchino al curry	Seppie in umido*	Coscia di pollo al rosmarino	Pizza al prosciutto crudo e funghi
SECONDO ALTERNATIVO	Frittata al formaggio	Insalata di legumi	Involtoni di maiale al pomodoro	Gorgonzola e noci	Pizza al prosciutto cotto	Insalatina di feta, cetrioli, melone	Burger vegetale al pomodoro
CONTORNI DEL GIORNO	Cime di rapa ripassate	Rape rosse	Fagiolini all'olio*	Riso in bianco	Patate al vapore al prezzemolo	Carote al burro	Lenticchie al rosmarino
	Purè di patate	Cappuccio al cumino*	Hummus di peperoni	Cipolle al forno	Piselli alla cipolla*	Zucchine alla menta	Finocchi gratinati
DESSERT	Strudel di mele*	Kiwi	Yogurt bianco	Macedonia di frutta primaverile	Banana	Pesca	Scheiterhaufen
PANE	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale": SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

(*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 19/12/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770**Per riuscire ad organizzare al meglio la produzione del pasto, preghiamo i gentili utenti che richiedono modifiche al menu, di farlo entro e non oltre il ricesegnando il menu compilato completo agli autisti.**

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE – SETTIMANA 11 (1 - 7 Giugno 2026)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO DEL GIORNO	Orzotto alle verdure	Canederli pressati agli spinaci con burro fuso e grana*	Ravioli al pomodoro*	Gnocchetti sardi al ragù	Spätzle con panna e prosciutto	Gulaschsuppe	Lasagne agli asparagi*
PRIMO ALTERNATIVO	Minestrone di verdure con tempestina	Passato di legumi con crostini	Crema di zucchine con stelline	Vellutata di pomodoro con risoni	Insalata di riso con melanzane	Frittatensuppe	Zuppa di fagioli e patate
SECONDO DEL GIORNO	Filetto di pollo ai ferri	Merluzzo alla mediterranea*	Frittata con patate e mozzarella	Bocconcini di maiale alle erbe	Pizza al tonno e cipolla	Polpettone di pesce al forno*	Arrostito di manzo
SECONDO ALTERNATIVO	Mozzarella caprese	Polenta e gorgonzola	Melanzane ripiene	Burger di cannellini al pomodoro	Omelette	Polpettone di verdure	Polpette di ricotta
CONTORNI DEL GIORNO	Spinaci alla noce moscata*	Patate al prezzemolo	Peperonata	Bieta al peperoncino*	Pomodori gratinati	Finocchi gratinati	Spinaci al limone*
	Cappuccio al forno	Porri brasati	Carote e piselli*	Purè di rape rosse	Cavolfiori dorati	Cipolle al forno	Purè di patate
DESSERT	Yogurt alla frutta	Mela	Banana	Macedonia di frutta primaverile	Melone	Pannacotta ai frutti misti	Albicocche
PANE	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale": SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (*) Può contenere prodotti surgelati
Rev 00 del 19/12/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770**Per riuscire ad organizzare al meglio la produzione del pasto, preghiamo i gentili utenti che richiedono modifiche al menu, di farlo entro e non oltre il _____ riconsegnando il menu compilato completo agli autisti.**

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE – SETTIMANA 12 (8 - 14 Giugno 2026)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO DEL GIORNO	Insalata di riso con tonno	Canederli pressati allo speck in brodo	Garganelli con crema di fagiolini e patate*	Gnocchi di patate al pesto e pomodoro	Crema di fagioli e speck croccante	Lasagne alla bolognese*	Crespelle ricotta e spinaci*
PRIMO ALTERNATIVO	Minestrone di verdure con tubetti	Spatzle bianchi con salsa alle erbe	Passato di verdure con stelline	Zuppa di cereali	Insalata di pasta	Minestra di pasta e patate	Minestrone di verdure con speck
SECONDO DEL GIORNO	Seppie in umido*	Gulasch di maiale	Coscia di pollo arrosto al curry	Polpettine di carni miste al pomodoro	Merluzzo alla mediterranea*	Strudel di verdura con salsa di pomodoro e olive	Arrosto di tacchino alla salvia
SECONDO ALTERNATIVO	Uova strapazzate al formaggio	Taleggio	Burger vegetale con besciamella	Farinata di ceci al rosmarino	Polenta e gorgonzola	Prosciutto crudo e melone	Tortino di patate asiago
CONTORNI DEL GIORNO	Carote gratinate	Polenta alle erbe	Spinaci all'olio*	Purè di piselli	Fagiolini alle olive*	Bieta ripassata*	Melanzane trifolate
	Ceci all'erba cipollina	Zucchine trifolate	Riso in bianco	Pomodori al forno	Patate al forno	Hummus di peperoni	Purè di patate
DESSERT	Pesca	Tortino dolce di riso	Susine	Macedonia di frutta primaverile	Albicocche	Banana	Melone
PANE	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale": SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 00 del 19/12/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770**Per riuscire ad organizzare al meglio la produzione del pasto, preghiamo i gentili utenti che richiedono modifiche al menu, di farlo entro e non oltre il riconsegnando il menu compilato completo agli autisti.**

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen

	MENU PRIMAVERILE – SETTIMANA 13 (15 - 21 Giugno 2026)						
	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI	SABATO	DOMENICA
PRIMO DEL GIORNO	Spaghetti alla crema di melanzane	Spätzle bianchi al sugo di arrosto	Canederli pressati alle rape rosse	Riso saltato con carne	Crema di carote con corallini	Sformato di pasta	Lasagne ricotta e spinaci*
PRIMO ALTERNATIVO	Minestrone di verdure con conchigliette	Zuppa di lenticchie rosse	Vellutata di sedano e patate	Minestrone di verdure con riso	Pennette al salmone e prezzemolo*	Stracciatella in brodo	Minestra di finocchi e patate
SECONDO DEL GIORNO	Frittata al grana padano	Spezzatino di maiale alle mele	Strudel alla pizzaiola*	Straccetti di pollo al limone	Scorfano al pomodoro*	Spezzatino di manzo con piselli e carote*	Polpettone di merluzzo al forno*
SECONDO ALTERNATIVO	Polpette di carni miste	Ricotta al forno con pomodoro	Uova strapazzate al formaggio	Polpettone di lenticchie al forno	Tortino di verdure e legumi	Mozzarella caprese	Polpette di spinaci*
CONTORNI DEL GIORNO	Zucchine al forno	Purè di patate	Spinaci alla noce moscata*	Spätzle all'uovo	Fagiolini alla cipolla*	Finocchi gratinati	Sedano rapa a cubetti
	Pomodori al forno	Cicoria al burro e grana	Piselli saltati*	Carote al timo	Polenta	Peperoni al forno	Patate al forno
DESSERT	Mela	Ananas	Scheiterhaufen	Macedonia di frutta primaverile	Kiwi	Yogurt bianco	Banana
PANE	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

ALTERNATIVE FISSE

PASTA IN BIANCO, PASTA AL POMODORO, PASTA AL PESTO, PASTINA IN BRODO, RISO IN BIANCO, FETTINA DI CARNE BIANCA, PESCE* AL VAPORE, PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO, PATATE AL VAPORE, CAROTE AL VAPORE, SPINACI* ALL'OLIO, ZUCCHINE ALL'OLIO, PURÈ DI PATATE

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale": SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (*) Può contenere prodotti surgelati

Rev.00 del 19/12/25

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori o tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE (INCLUSO LATTOSIO), FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.).

Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

PER INFORMAZIONI E COMUNICAZIONI: SERVIZIO PASTI A DOMICILIO TEL. 0471 1626770**Per riuscire ad organizzare al meglio la produzione del pasto, preghiamo i gentili utenti che richiedono modifiche al menu, di farlo entro e non oltre il**
entro e non oltre il