

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen**MENU PRIMAVERA - PASTI A DOMICILIO (dal 18.03.2024 - 24.06.2024)**

Settimana 1	
LUNEDI'	
Tortiglioni al ragù di lenticchie	
Rotolo di coniglio	
Carote al vapore	
Cavoletti di Bruxelles	
Pane	
Yogurt bianco	
MARTEDI'	
Minestra d'orzo	
Seppioline* in umido	
Polenta	
Piselli saltati*	
Pane	
Torta alle mandorle*	
MERCOLEDI'	
Gnocchi di patate al pomodoro	
Strudel prosciutto e formaggio	
Rape rosse	
Zucchine al vapore	
Pane	
Banana	
GIOVEDI'	
Riso alla cantonese*	
Arrosto di tacchino agli aromi	
Purè di patate	
Fagiolini all'olio*	
Pane	
Mela cotta	
VENERDI'	
Crema di carote con tempesta	
Burger di tonno*	
Cavolfiori all'olio	
Fasoi en bronzon	
Pane	
Pera	
SABATO	
Schlutzkrapfen al burro e salvia*	
Schiacciata morbida gorgonzola e funghi*	
Carciofi trifolati*	
Pomodori al forno	
Pane	
Fruttino	
DOMENICA	
Lasagne* zucchine e scamorza	
Chili con carne	
Finocchi all'olio	
Mais al prezzemolo	
Pane	
Arancia	

Settimana 2	
LUNEDI'	
Zuppa patate e porri	
Scorfano al basilico*	
Spinaci all'olio*	
Cannellini prezzemolati	
Pane	
Banana	
MARTEDI'	
Spaghetti al ragù	
Polpettine vegetali	
Carote al burro	
Melanzane trifolate	
Pane	
Kiwi	
MERCOLEDI'	
Zuppa di verdure	
Gulasch	
Riso	
Fagiolini all'olio*	
Pane	
Macedonia	
GIOVEDI'	
Cannelloni ripieni di verdure e formaggio*	
Frittata di cipolle	
Pomodori all'origano	
Broccoli all'olio	
Pane	
Strudel di mele*	
VENERDI'	
Minestra di legumi	
Pesce persico gratinato*	
Purè di carote	
Zucchine al forno	
Pane	
Ananas	
SABATO	
Farfalle alla contadina	
Fusi di pollo al forno	
Patate al rosmarino	
Cappuccio stufato	
Pane	
Yogurt bianco	
DOMENICA	
Strangolapreti alla boscaiola*	
Bocconcini di tacchino al curry	
Piselli saltati*	
Carote al vapore	
Pane	
Budino alla vaniglia	

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

(*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 01 del 26/02/2024

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitoritutori), 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.

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen**MENU PRIMAVERA - PASTI A DOMICILIO (dal 18.03.2024 - 24.06.2024)**

Settimana 3
LUNEDI'
Risotto agli asparagi
Arrosto di maiale
Cavoletti di bruxelles all'olio
Polenta
Pane
Kiwi
MARTEDI'
Zuppa primavera con tubetti*
Filetto di trota al limone*
Patate prezzemolate
Pomodori, capperi e olive nere
Pane
Arancia
MERCOLEDI'
Lasagne alle verdure*
Sminuzzato di vitello
Cipolline in agrodolce*
Fagiolini trifolati*
Pane
Crostata all'albicocca*
GIOVEDI'
Gnocchetti sardi pomodoro e rucola
Peperone ripieno vegetale
Ceci con erba cipollina
Zucchine all'olio
Pane
Fruttino
VENERDI'
Crema di patate e sedano con risoni
Pesce spada al forno*
Catalogna al pangrattato
Carote all'olio
Pane
Yogurt bianco
SABATO
Ravioli al burro e salvia*
Leberkäse
Piselli saltati*
Carciofi all'olio*
Pane
Mela
DOMENICA
Spätzle panna e prosciutto*
Fesa di tacchino alla diavola
Spinaci all'uvetta*
Rape rosse all'olio
Pane
Pesca

Settimana 4
LUNEDI'
Canederli al formaggio
Würstel con crauti
Mais al prezzemolo
Fagiolini all'olio*
Pane
Fruttino
MARTEDI'
Orecchiette broccoli e acciughe
Bocconcini di pollo in umido
Zucchine trifolate
Purè di patate
Pane
Pera cotta
MERCOLEDI'
Minestra di farro
Sformato di patate, verza e formaggio
Finocchi all'olio
Peperonata
Pane
Banana
GIOVEDI'
Farfalle ai funghi*
Spezzatino di vitellone al vino rosso
Cappuccio brasato
Spinaci al limone*
Pane
Yogurt alla frutta
VENERDI'
Risotto allo zafferano
Smeriglio al prezzemolo*
Carote all'erba cipollina
Broccoli all'olio
Pane
Profiterole*
SABATO
Penne alla crema di peperoni
Frittata pomodorini e mozzarella
Bis di verdure*
Scorzonerà brasata*
Pane
Albicocche
DOMENICA
Crespelle ricotta e spinaci*
Cuori di merluzzo in umido*
Patate al forno
Piselli all'olio*
Pane
Kiwi

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

(*) Può contenere prodotti surgelati

Rev 01 del 26/02/2024

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitoritutori), 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.