

**ASSB-BSB**Azienda Servizi Sociali di Bolzano
Betrieb für Sozialdienste Bozen**MENU ESTATE - PASTI A DOMICILIO (dal 24.06.2024 - 22.09.2024)**

Settimana 1	
LUNEDI'	
Risotto alla crema di carciofi*	
Frittata con patate e parmigiano	
Fagiolini* al tegame	
Zucchine trifolate	
Pane	
Albicocche	
MARTEDI'	
Tagliatelle alla boscaiola*	
Arrostito di vitello al sugo	
Spinaci* al vapore	
Pomodori al forno	
Pane	
Melone	
MERCOLEDI'	
Minestrone di verdura con tubetti	
Filetto di cernia* all'aneto	
Carote all'olio	
Purè di piselli	
Pane	
Yogurt bianco	
GIOVEDI'	
Spätzle* agli spinaci con burro e salvia	
Polpettone di lenticchie e patate al pomodoro	
Pan di zucchero al forno	
Rape rosse	
Pane	
Crostata all'albicocca*	
VENERDI'	
Minestra di pasta e fagioli	
Tilapia* alla mediterranea	
Bieta saltata	
Patate al forno	
Pane	
Fruttino	
SABATO	
Lasagne* all'ortolana	
Bocconcini di tacchino alla salvia	
Peperoni al forno	
Mix di verdure estive*	
Pane	
Pesca	
DOMENICA	
Canederli al formaggio	
Straccetti di pollo al curry	
Finocchi al pomodoro	
Piselli* al tegame	
Pane	
Yogurt alla frutta	

Settimana 2	
LUNEDI'	
Minestra di lenticchie	
Rollè di coniglio agli aromi	
Melanzane al funghetto	
Carciofi* trifolati	
Pane	
Susine	
MARTEDI'	
Tortiglioni alla norma	
Burger di vitellone	
Bieta saltata	
Purè di carote	
Pane	
Banana	
MERCOLEDI'	
Riso alla cantonese*	
Polpette di verdure	
Rape rosse	
Fagiolini* all'olio	
Pane	
Pesca	
GIOVEDI'	
Garganelli al pesto siciliano	
Frittata di cipolle	
Catalogna al pangrattato	
Ceci all'erba cipollina	
Pane	
Strudel di mele*	
VENERDI'	
Crema di zucchini con stelline	
Seppie* in umido	
Carote all'olio	
Piselli* saltati	
Pane	
Yogurt bianco	
SABATO	
Fusilli al pomodoro e basilico	
Spiedini di cane mista	
Zucchine all'olio	
Fasoi en bronzon	
Pane	
Anguria	
DOMENICA	
Pasta pasticciata	
Filetto di persico* al limone	
Spinaci* all'olio	
Cipolline* al forno	
Pane	
Fruttino	

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
Rev 00 del 13/05/2024

(*) Può contenere prodotti surgelati

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 ESTATE - PASTI A DOMICILIO (dal 24.06.2024 - 22.09.2024)**

Settimana 3
LUNEDI'
Zuppa di orzo e fagioli
Fusi di pollo alla senape
Piselli* all'olio
Rape rosse
Pane
Yogurt alla frutta
MARTEDI'
Gnocchi al ragù
Arrosti di tacchino alle mele
Macedonia di verdure
Finocchi all'aneto
Pane
Albicocche
MERCOLEDI'
Trofie al pesto ligure*
Polpettone di tonno*
Carciofi* trifolati
Carote all'olio
Pane
Ananas
GIOVEDI'
Risotto al pomodoro
Lonza di maiale al miele
Peperoni saltati
Crauti al cumino
Pane
Mela
VENERDI'
Zuppa di patate e cipolle
Filetto di nasello* alla mediterranea
Zucchine trifolate
Purè di piselli
Pane
Torta al limone*
SABATO
Lasagne ai funghi*
Gratin di porro patate e Asiago
Scorzoner* al vapore
Pomodori gratinati
Pane
Fruttino
DOMENICA
Ravioli* al pomodoro
Vitello brasato
Carote al burro
Fagioli cannellini all'olio
Pane
Susine

Settimana 4
LUNEDI'
Pennette all'arrabbiata
Coscia di pollo alla cacciatora
Cipolline* al forno
Ceci all'olio
Pane
Budino alla vaniglia
MARTEDI'
Minestra d'orzo
Palombo* al prezzemolo e capperi
Fagiolini* all'olio
Patate al vapore
Pane
Anguria
MERCOLEDI'
Risotto cremoso al parmigiano
Frittata agli spinaci*
Zucchine all'olio
Cannellini all'erba cipollina
Pane
Fruttino
GIOVEDI'
Cannelloni ricotta e spinaci*
Spezzatino di vitellone
Carote prezzemolate
Finocchi all'olio
Pane
Albicocche
VENERDI'
Crema di lenticchie con tempesta
Merluzzo* gratinato al forno
Piselli* saltati
Pomodori al forno
Pane
Yogurt bianco
SABATO
Pennette al pesto
Peperone ripieno
Bieta saltata
Mais al burro
Pane
Banana
DOMENICA
Gnocchi alla romana al pomodoro
Bocconcini di tacchino in umido
Scorzoner* brasata
Rape rosse
Pane
Mela

Elaborato da "Ufficio Nutrizionale" : SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
Rev 00 del 13/05/2024

(*) Può contenere prodotti surgelati

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.