



menù invernale - pranzo

Casa di Riposo – Comune di Ghedi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	Pasta al pomodoro e basilico	Risotto allo zafferano	Tagliatelle all'olio	Chicche di patate* al pomodoro	Pasta al pesto	Risotto al Grana Padano	Lasagne* alla ricotta e *spinaci
	Hamburger di tacchino* ai *funghi	Arrosti di maiale con crema di *verdure	Polpette di bovino* in umido	Coppa di maiale al forno	Filetto di pangasio* gratinato Uova sode	Lucanica in umido	Sovracoscia di pollo al forno
	Cipolle* al vapore	Purè di patate	Ratatouille* al vapore	Spinaci* al vapore Zucchine* macinate	Cavolfiore* al vapore	Zucchine* al vapore	Patate al forno Budino al cioccolato e alla vaniglia
2	Risotto al gorgonzola	Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia	Chicche di patate* al pesto rosso	Ravioli di carne in brodo di carne	Risotto ai *funghi	Pasta al pomodoro e pancetta	Pastina in brodo di carne
	Fettina di maiale con pomodorini, olive e capperi	Arrosti di tacchino al forno	Costine di maiale al forno Arrosti di maiale macinato	Spezzatino di bovino in umido con polenta	Filetto di platessa* dorata Filetto di platessa* al vapore Uova sode	Straccetti di pollo con peperoni Sovracoscia di pollo al forno macinata	Cotechino con polenta Spinaci* gratinate Zucchine* macinate
	Insalata russa* al vapore	Purè di patate	Spinaci* al vapore Zucchine* macinate	Piselli al vapore	Cavolfiore* al vapore	Patate al vapore	Tiramisù*
3	Tagliatelle al *ragù di bovino adulto	Risotto allo speck	Pasta all'olio	Pasta al pomodoro e basilico	Pasta al tonno	Trippla di bovino adulto* alle *verdure	Ravioli di carne in brodo di carne
	Sovracoscia di pollo al forno	Arrosti di maiale freddo con salsa tonnata	Polpette di bovino* in umido	Coppa di maiale bollita	Mini burger di pesce al limone Uova sode	Arrosti di tacchino all'arancia	Stinco di maiale al forno con polenta Arrosti di maiale macinato
	Cipolle* al vapore	Purè di patate	Ratatouille* al vapore	Spinaci* al vapore Zucchine* macinate	Cavolfiore* al vapore	Zucchine* al vapore	Patate al forno Crema Caramel
4	Pasta alla ricotta e salsiccia	Chicche di patate* allo stracchino e *zucchine	Pasta al pomodoro e basilico	Risotto al radicchio	Pasta al *salmone e panna	Risotto al pomodoro	Tortellini di carne in brodo di carne
	Hamburger di bovino* alla mediterranea	Bocconcini di pollo alle *verdure	Lucanica al forno	Rotolo di vitello al forno	Bastoncini di pesce* al forno Uova sode	Arrosti di tacchino al forno	Brasato di bovino con polenta
	Insalata russa* al vapore	Purè di patate	Spinaci* al vapore Zucchine* macinate	Fagioli all'uccelletto	Patate al vapore	Carote al vapore	Cavolfiore* al vapore Torta allo yogurt con mele

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.** Aggiornato in data 02/09/2021 - Validato da: Servizio Dietetico di Area



menù invernale - cena

Casa di Riposo – Comune di Ghedi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	Passato di verdura* con pastina	Pastina in brodo di carne	Passato di verdura* con crostini	Riso in brodo con *prezzemolo	Pastina all'uovo in brodo di carne	Orzotto con *patate	Passato di verdura* con pastina
	Salame	Mini burger vegetali al forno	Prosciutto di Praga	Polenta e gorgonzola	Mortadella	Pizza margherita	Prosciutto cotto e mozzarella
	Insalata russa* al vapore	Finocchi* al vapore Cavolfiore* al vapore macinato	Broccoli* al vapore	Scorzanera* al vapore	Zucca* al vapore	Carote al vapore Mela al forno	Fagiolini* al vapore Taccole* macinate
2	Pastina in brodo di carne	Crema di zucca* con pastina	Minestra di lenticchie con riso	Pastina all'uovo in brodo di carne	Passato di verdura* con crostini	Riso in brodo con *prezzemolo	Tortellini di carne in brodo di carne
	Pancetta coppata	Frittata al prosciutto e *patate	Bastoncini di pesce* al forno	Affettato di tacchino	Salame	Mortadella	Prosciutto cotto e ricotta
	Ceci in umido	Finocchi* al vapore Cavolfiore* al vapore macinato	Broccoli* al vapore	Scorzanera* al vapore	Zucca* al vapore	Ratatouille* al vapore Pesche al forno	Fagiolini* al vapore Taccole* macinate
3	Passato di verdura* con crostini	Pastina in brodo di carne	Passato di verdura* con pastina	Pastina all'uovo in brodo di carne	Crema di zucca* con pastina	Riso in brodo di carne	Panàda dèla mama*
	Pancetta coppata	Tortino di ricotta e *funghi	Filetto di pangasio* gratinato	Polenta e gorgonzola	Prosciutto di Praga	Mortadella	Prosciutto cotto e mozzarella
	Fagioli all'uccelletto	Finocchi* al vapore Cavolfiore* al vapore macinato	Broccoli* al vapore	Scorzanera* al vapore	Fagiolini* al vapore Taccole* macinate	Insalata russa* al vapore Mela al forno	Zucca* al vapore
4	Pastina in brodo di carne	Riso in brodo con *prezzemolo	Orzotto con *patate e pancetta	Pastina all'uovo in brodo di carne	Passato di verdura* con crostini	Pastina in brodo di carne	Passato di verdura* con pastina
	Prosciutto cotto e gorgonzola	Mini burger di legumi alla pizzaiola	Tonno	Affettato di tacchino	Salame	Pancetta coppata	Prosciutto cotto e ricotta
	Piselli al vapore	Finocchi* al vapore Cavolfiore* al vapore macinato	Broccoli* al vapore	Scorzanera* al vapore	Fagiolini* al vapore Taccole* macinate	Ratatouille* al vapore Pesche al forno	Zucca* al vapore

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione.

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * **Materia prima di base congelata e/o surgelata.** Aggiornato in data 02/09/2021 - Validato da: Servizio Dietetico di Area