

Menu: Fondazione casa di riposo di Ghedi Onlus - Pranzo

Inverno 2026/27

	Lunedì	*Martedì*	*Mercoledì*	*Giovedì*	*Venerdì*	*Sabato*	*Domenica*
Sett. 1 Pranzo	Pasta al pesto Bocconcini di tacchino alla pizzaiola Cipolle* al vapore	Risotto alla zafferano Lucanica in umido Carote* al vapore	Tagliatelle all'olio Polpette di bovino* in umido Purè di patate	Spätzle all'uovo* ai formaggi Rollè di pollo alle *verdure Cavolfiore* al vapore	Pasta al pomodoro e *broccoli Filetto di pangasio* gratinato Uova sode Spinaci* al vapore	Risotto ai *funghi Coppa di maiale al forno Zucchine* al vapore	Lasagne* alle verdure Rotolo con coniglio* al forno Patate* al forno Budino alla vaniglia Budino al cioccolato
Sett. 2 Pranzo	Risotto al gorgonzola Involtini di pollo al forno Tris di verdure* al vapore	Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia Bollito di bovino con salsa verde Purè di patate	Chicche di patate* al pesto rosso Arrosto di tacchino ripieno* al forno Barbabietola al vapore	Ravioli di carne in brodo di carne Spezzatino di bovino in umido con polenta Piselli al vapore	Risotto al pomodoro Cotoletta di pesce* al forno Uova sode Cavolfiore* al vapore	Crespelle alla ricotta e spinaci* gratinate Straccetti di pollo al vino bianco Patate* al forno	Gnocchi alla romana* al forno Brasato di bovino con polenta Spinaci* gratinati Tiramisù*
Sett. 3 Pranzo	Tagliatelle al *ragù Scaloppina di pollo* ai *funghi Tris di verdure* al vapore	Risotto alla *zucca Rotolo con tacchino* all'arancia Carote* al vapore	Pasta all'olio Polpette di bovino* in umido Purè di patate	Pasta al pomodoro e basilico Costine di maiale in umido con verze Spinaci* al vapore	Pasta al tonno Filetto di limanda* gratinato Uova sode Purè di patate	Trippa di bovino adulto* alle *verdure Polpettone di carne al forno Zucchine* al vapore	Crespelle ai formaggi* gratinate Sovra cosce di pollo al forno Patate* al forno Creme caramel
Sett. 4 Pranzo	Pasta *zucchine e pancetta Polpette di bovino* al vino bianco Tris di verdure* al vapore	Chicche di patate* al gorgonzola Arrosto di maiale* al latte e rosmarino Purè di patate	Pasta al pomodoro e basilico Lucanica in umido con *piselli Spinaci* al vapore	Risotto al radicchio Hamburger di pollo e tacchino* in umido Fagioli all'uccelletto	Pasta al *salmone e panna Merluzzo* alla pizzaiola Uova sode Patate* prezzemolate	Risotto alla parmigiana Cotechino con lenticchie Cavolfiore* al vapore	Lasagne* al *ragù Rollè di pollo al forno Carote* al vapore Torta allo yogurt con frutta

TUTTI I PASTI VENGONO COMPLETATI CON PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE. REPARTI BLU E VERDE: LE CHICCHE SONO SOSTITUITE CON LA PASTA. Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o relative alternative. Per le alternative disponibili consultare l'apposito foglio. 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 congelata e/o surgelata all'origine

Aggiornato in data 29/09/2026 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



Menu: Fondazione casa di riposo di Ghedi Onlus - Cena

Inverno 2026/27

	Lunedì	*Martedì*	*Mercoledì*	*Giovedì*	*Venerdì*	*Sabato*	*Domenica*
Sett. 1 Cena	Passato di verdura* con pasta Mortadella Tris di verdure* al vapore	Pastina in brodo di carne Tortino agli *spinaci Finocchi* al vapore	Passato di verdura* con crostini Prosciutto di Praga Broccoli* al vapore	Riso in brodo con *prezzemolo Affettato di tacchino Fagioli all'uccelletto	Tortellini di carne in brodo di carne Polenta e gorgonzola Zucca* al vapore	Orzotto con *patate Pizza margherita Barbabietola al vapore Mela al forno	Passato di verdura* con pasta Prosciutto cotto e mozzarella Fagiolini* al vapore
Sett. 2 Cena	Pastina in brodo di carne Mortadella Ceci in umido	Crema di zucca* con pastina Frittata alle *cipolle Finocchi* al vapore	Crema di *patate con pastina Polenta e gorgonzola Broccoli* al vapore	Pastina all'uovo in brodo di carne Affettato di tacchino Carote* al vapore	Passato di verdura* con crostini Tortino di ricotta e *funghi Zucca* al vapore	Riso in brodo con *prezzemolo Pizza margherita Zucchine* al vapore Pesche al forno	Tortellini di carne in brodo di carne Prosciutto cotto e ricotta Fagiolini* al vapore
Sett. 3 Cena	Passato di verdura* con crostini Mortadella Fagioli all'uccelletto	Tortellini di carne in brodo di carne Polenta e gorgonzola Finocchi* al vapore	Passato di verdura* con pasta Filetto di pangasio* gratinato Broccoli* al vapore	Pastina all'uovo in brodo di carne Affettato di tacchino Cavolfiore* al vapore	Crema di zucca* con pastina Prosciutto di Praga Patate* prezzemolate	Riso in brodo di carne Pizza margherita Tris di verdure* al vapore Mela al forno	Panàda dèla mama* Prosciutto cotto e mozzarella Zucca* al vapore
Sett. 4 Cena	Pastina in brodo di carne Mortadella Piselli al vapore	Riso in brodo con *prezzemolo Frittata alle *verdure Finocchi* al vapore	Orzotto con *patate e pancetta Polenta e gorgonzola Broccoli* al vapore	Pastina all'uovo in brodo di carne Tortino di ricotta e *verdure Cavolfiore* al vapore	Passato di verdura* con crostini Affettato di tacchino Fagiolini* al vapore	Tortellini di carne in brodo di carne Pizza margherita Zucchine* al vapore Pesche al forno	Passato di verdura* con pasta Prosciutto cotto e ricotta Zucca* al vapore

TUTTI I PASTI VENGONO COMPLETATI CON PANE E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE. REPARTI BLU E VERDE: LE CHICCHE SONO SOSTITUITE CON LA PASTA. Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o relative alternative. Per le alternative disponibili consultare l'apposito foglio. 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 congelata e/o surgelata all'origine

Aggiornato in data 29/09/2026 - Validato da: Servizio Dietistico di Area