



menù estivo - pranzo

Casa di Riposo – Comune di Ghedi

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	Pasta al pomodoro e basilico	Chicche di patate* allo stracchino e *zucchine	Risotto al Grana Padano	Tagliatelle al *ragù	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio	Lasagne* al *ragù
	Bollito di bovino con salsa piemontese	Lucanica al forno	Polpette di bovino* in umido	Straccetti di pollo alle *verdure	Filetto di pangasio* al pomodoro, olive e capperi	Fettina di maiale con salsa alle *verdure	Arrosto di tacchino al forno
	Insalata russa* al vapore	Purè di patate	Cavolfiori* al vapore	Sovracoscia di pollo al forno macinata Spinaci* al vapore Zucchine* macinate	Uova sode Patate al vapore	Zucchine* al vapore	Carote al vapore Budino al cioccolato e alla vaniglia
2	Risotto alle *zucchine	Pasta al pomodoro	Chicche di patate* al pesto rosso	Risotto al Grana Psdano	Pasta al pomodoro	Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia	Risotto al pomodoro
	Hamburger di bovino* alla valdostana	Arrosto di maiale freddo con salsa tonnata	Staccetti di tacchino ai capperi	Costine di maiale al forno Fettina di maiale al forno macinata	Filetto di pangasio* gratinato	Fettina di maiale con pomodorini, olive e capperi	Involtoni di pollo al forno
	Cipolle* al vapore	Purè di patate	Insalata russa* al vapore	Spinaci* al vapore Zucchine* macinate	Uova sode Carote al vapore	Cavolfiori* al vapore	Patate al forno Tiramisù*
3	Pasta al pomodoro e *melanzane	Risotto al gorgonzola	Tagliatelle all'olio	Pasta all'amatriciana	Pasta al tonno	Risotto alla salsiccia	Pasta ai formaggi gratinata
	Sottofesa di bovino all'inglese	Coppa di maiale al forno	Polpette di bovino* in umido	Sovra cosce di pollo al forno	Mini burger di pesce al limone	Fettina di tacchino alla pizzaiola	Rotolo di vitello al forno con ripieno
	Insalata russa* al vapore	Purè di patate	Cavolfiori* al vapore	Spinaci* al vapore Zucchine* macinate	Uova sode Patate al vapore	Carote al vapore	Zucchine* al vapore Macedonia e Gelato*
4	Pasta al pomodoro e basilico	Risotto agli *asparagi	Pasta al pesto	Chicche di patate* al ragù di verdure	Risotto al vino rosso	Pasta al pomodoro e *zucchine	Ravioli di carne* al burro e salvia
	Insalata di pollo con peperoni e *patate	Arrosto di maiale freddo con salsa tonnata	Hamburger di tacchino* agli aromi	Costine di maiale al forno	Filetto di platessa* dorata Filetto di platessa* al vapore macinato	Bovino stufato alla tirolese	Bocconcini di pollo* alle verdure Sovracoscia di pollo al forno macinata
	Sovracoscia di pollo al forno macinata	Purè di patate	Carote al vapore	Fettina di maiale al forno macinata	Uova sode	Fagioli all'uccelletto	Patate al forno
	Cipolle* al vapore			Spinaci* al vapore Zucchine* macinate	Cavolfiori* al vapore Cavolfiori* al vapore macinato		Torta allo yogurt con frutta

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 21/05/2021 - Validato da: Servizio Dietetico di Area



menù estivo - cena

Casa di Riposo – Comune di Ghedi



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	Passato di verdura* con crostini	Minestra in brodo di carne	Ravioli di carne in brodo di carne	Minestra in brodo di carne	Minestra in brodo di carne Panàda dèla mama*	Crema di *patate e *cipolle con pastina	Riso in brodo di carne
	Pizza margherita	Mini burger di pesce alla pizzaiola	Prosciutto cotto e gorgonzola	Prosciutto di Praga	Salame	Prosciutto cotto e ricotta	Prosciutto crudo e melone
	Piselli al vapore	Finocchi* al vapore Cavolfiori* al vapore macinati	Broccoli* al vapore	Scorzanera* al vapore	Zucca* al vapore	Mix di verdure* al vapore	Fagiolini* al vapore Taccole* macinate
						Mela al forno	
2	Passato di verdure* con pasta	Crema di *zucca con pastina	Riso in brodo con *prezzemolo	Grattini in brodo di carne	Minestra in brodo di carne	Passato di legumi con crostini	Pastina in brodo di carne
	Affettato di tacchino	Pancetta coppata	Frittata al prosciutto e *patate	Mini burger di legumi alla pizzaiola	Tonno all'olio	Mortadella	Prosciutto cotto e mozzarella
	Ceci al vapore	Finocchi* al vapore Cavolfiori* al vapore macinati	Broccoli* al vapore	Scorzanera* al vapore	Zucca* al vapore	Barbabietole al vapore	Fagiolini* al vapore Taccole* macinate
						Pesche al forno	
3	Crema di *zucca con pastina	Minestra in brodo di carne	Minestra di *verdure	Riso in brodo con *prezzemolo	Passato di verdura* con crostini	Minestra in brodo di carne Panàda dèla mama*	Minestra in brodo di carne
	Bastoncini di pesce* al forno	Tortino di ricotta e *funghi	Speck	Prosciutto cotto tipo Praga e gorgonzola	Salame	Mortadella	Prosciutto crudo e melone
	Piselli al vapore	Finocchi* al vapore Cavolfiori* al vapore macinati	Broccoli* al vapore	Scorzanera* al vapore	Zucca* al vapore	Mix di verdure* al vapore	Fagiolini* al vapore Taccole* macinate
						Mela al forno	
4	Passato di verdure* con pasta	Minestra in brodo di carne	Passato di verdure* con crostini	Grattini in brodo di carne	Passato di verdure* con pasta	Minestra d'orzo con pancetta	Grattini in brodo di carne
	Pancetta coppata	Tortino di *patate e speck	Salame	Affettato di tacchino	Prosciutto cotto, mozzarella e pomodori	Mini burger vegetali al forno	Tonno all'olio
	Piselli al vapore	Finocchi* al vapore Cavolfiori* al vapore macinati	Broccoli* al vapore	Scorzanera* al vapore	Zucca* al vapore	Barbabietole al vapore	Fagiolini* al vapore Taccole* macinate
						Pesche al forno	

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 21/05/2021 - Validato da: **Servizio Dietistico di Area**