

## 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	Rollè di pollo alle *verdure	Mini burger di pesce 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	Spinaci* al vapore Zucchine* macinate	Uova sode Patate al vapore	Zucchine* al vapore	Carote al vapore Panna cotta
2	Risotto alle *zucchine	Pasta al pomodoro	Chicche di patate* al pesto rosso	Risotto al Grana Padano	Pasta al pomodoro	Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia	Pasta al pomodoro e pancetta
	Polpette di bovino* al vino bianco	Arrosto di maiale freddo con salsa tonnata	Bocconcini di tacchino ai capperi	Costine di maiale al forno Fettina di maiale al forno macinata	Filetto di limanda* 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 Zucca* al vapore	Cavolfiori* al vapore	Patate al forno Tiramisù*
3	Pasta al pomodoro e *melanzane	Risotto al gorgonzola	Tagliatelle all'olio	Risotto al pomodoro	Pasta al tonno	Risotto al vino rosso	Pasta ai formaggi gratinata
	Cordon bleu* al forno	Coppa di maiale al forno	Polpette di bovino* in umido	Sovra cosce di pollo al forno	Mini burger di pesce al limone	Hamburger di pollo e 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 alla salsiccia	Pasta al pomodoro e *zucchine	Ravioli di carne* al burro e salvia
	Bocconcini di pollo con peperoni e *patate	Arrosto di maiale freddo con salsa tonnata	Hamburger di pollo tacchino* alla valdostana	Costine di maiale al forno Fettina di maiale al forno macinata	Bastoncini di pesce* al forno	Bovino stufato alla tirolese	Bocconcini di pollo* alle verdure
	Cipolle* al vapore	Purè di patate	Ratatouille*	Spinaci* al vapore Zucchine* macinate	Uova sode Cavolfiori* al vapore	Fagioli all'uccelletto	Patate al forno 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 28/04/2022 - Validato da: **Servizio Dietistico 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	Crema di *patate e *cipolle con pastina	Riso in brodo di carne
	Prosciutto di Praga e ricotta	Filetto di limanda* gratinato	Prosciutto cotto e gorgonzola	Tortino di *patate e prosciutto cotto	Salame	Pizza margherita	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 Mela al forno	Fagiolini* al vapore Taccole* macinate
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
	Mini burger di legumi alla pizzaiola	Pancetta coppata	Frittata al prosciutto e *patate	Affettato di tacchino	Tortino di *zucchine	Mortadella	Bastoncini di pesce* al forno
	Ceci al vapore	Finocchi* al vapore Cavolfiori* al vapore macinati	Broccoli* al vapore	Scorzanera* al vapore	Carote al vapore	Barbabietole al vapore Pesche al forno	Fagiolini* al vapore Taccole* macinate
3	Crema di *zucca con pastina	Minestra in brodo di carne	Minestra di *verdure	Minestra in brodo di carne	Passato di verdura* con crostini	Minestra in brodo di carne	Riso in brodo con *prezzemolo
	Prosciutto cotto e mozzarella	Tortino di *patate e *carote	Salame	Mini burger vegetali al gorgonzola	Mortadella	Pizza margherita	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 Mela al forno	Fagiolini* al vapore Taccole* macinate
4	Passato di verdura* con pasta	Minestra in brodo di carne	Passato di verdure* con crostini	Grattini in brodo di carne	Passato di verdura* con pasta	Minestra d'orzo	Grattini in brodo di carne
	Tortino di ricotta e *Verdure	Pancetta coppata	Mini burger di pesce al limone	Affettato di tacchino	Frittata al prosciutto e *patate	Salame	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 Pesche al forno	Fagiolini* al vapore Taccole* macinate

**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 28/04/2022 - Validato da: **Servizio Dietistico di Area**