



menù estivo 2025 - 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 all'olio	Risotto allo zafferano	Pasta al pomodoro	Lasagne* al *ragù
	Bollito di bovino con salsa piemontese	Lucanica al forno	Polpette di bovino* in umido	Rollè di pollo alle *verdure	Filetto di pangasio* al pomodoro, olive e capperi	Bocconcini di pollo agli *asparagi	Arrosto di tacchino al forno
	Insalata russa* al vapore	Purè di patate	Cavolfiori* al vapore	Spinaci* al vapore	Uova sode	Purè di patate	Carote* al vapore
					Zucchine* al vapore		Panna cotta
2	Risotto alle *zucchine	Pasta al pomodoro	Chicche di patate* al pesto rosso	Risotto al Grana Padano	Pasta all'olio	Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia	Pasta al pomodoro e pancetta
	Polpette di bovino* al vino bianco	Hamburger di pollo tacchino* in umido	Bocconcini di tacchino ai capperi	Rollè di pollo al forno	Filetto di limanda* gratinato	Arrosto di maiale freddo con salsa tonnata	Involtoni di pollo* al forno
	Zucchine* al vapore	Purè di patate	Insalata russa* al vapore	Purè di patate	Uova sode	Cavolfiori* al vapore	Patate* al forno
					Zucca* al vapore		Tiramisù*
3	Pasta al pomodoro e *melanzane	Risotto al gorgonzola	Tagliatelle al ragù	Chicche di patate* al pomodoro	Pasta al pomodoro, capperi, acciughe	Risotto alle *zucchine	Pasta ai formaggi gratinata
	Cordon bleu* al forno	Coppa di maiale al forno	Sovra cosce di pollo al forno	Polpette di bovino* al vino bianco	Filetto di pangasio* al limone	Hamburger di pollo e tacchino* alla pizzaiola	Rotolo di bovino* al forno con ripieno
	Insalata russa* al vapore	Purè di patate	Cavolfiori* al vapore	Spinaci* al vapore	Uova sode	Carote* al vapore	Zucchine* al vapore
					Patate* al vapore		Macedonia e Gelato*
4	Pasta al pomodoro e basilico	Risotto al Grana Padano	Pasta al pesto	Chicche di patate* al ragù di verdure	Risotto agli *asparagi	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	Rollè di pollo alle *verdure	Bastoncini di pesce* al forno	Bovino stufato alla tirolese	Bocconcini di pollo* alle verdure
	Insalata russa* al vapore	Purè di patate	Zucchine* al vapore	Spinaci* al vapore	Uova sode	Fagioli all'uccelletto	Patate* al forno
					Purè di patate		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.

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 29/05/2024 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù estivo 2025 - 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	Affettato di tacchino e gorgonzola	Tortino di *zucchine	Mortadella	Pizza margherita	Bastoncini di pesce* al forno
	Piselli al vapore	Finocchi* al vapore	Broccoli* al vapore	Carote* al vapore	Zucca* al vapore	Mix di verdure* al vapore	Fagiolini* al vapore
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
	Prosciutto cotto e primo sale	Frittata alle *patate	Tonno e fagioli	Affettato di tacchino	Tortino di *zucchine	Pizza margherita	Prosciutto crudo e melone
	Ceci al vapore	Finocchi* al vapore	Broccoli* al vapore	Zucchine* al vapore	Carote* al vapore	Mix di verdure* al vapore	Fagiolini* al vapore
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 di Praga e mozzarella	Frittata alle *zucchine	Affettato di tacchino	Tortino di ricotta e *verdure	Mortadella	Pizza margherita	Bastoncini di pesce* al forno
	Piselli al vapore	Finocchi* al vapore	Broccoli* al vapore	Carote* al vapore	Zucca* al vapore	Mix di verdure* al vapore	Fagiolini* al vapore
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	Grattini in brodo di carne
	Prosciutto cotto e primo sale	Bastoncini di pesce* al forno	Tortino di *zucchine	Affettato di tacchino	Frittata alle *patate	Pizza margherita	Prosciutto crudo e melone
	Ceci al vapore	Finocchi* al vapore	Broccoli* al vapore	Carote* al vapore	Zucca* al vapore	Cavolfiori* al vapore	Fagiolini* 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 29/05/2024 - Validato da: **Servizio Dietistico di Area**