



menù estivo 2026 - pranzo

Casa di Riposo – Comune di Ghedi



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
1	Pasta al pesto	Chicche di patate* con besciamella e zucchine	Risotto al Grana Padano	Tagliatelle all'olio	Insalata di riso	Pasta al pomodoro, olive e capperi	Lasagne* al *ragù
	Bollito di bovino con salsa *verde	Lucanica al forno	Polpette di bovino* in umido	Rollè di pollo alle *verdure	Filetto di pangasio* al pomodoro, olive e capperi	Bocconcini di pollo al limone e rosmarino	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 *spinaci e taleggio	Pasta al pomodoro e *melanzane	Gnocchi alla romana* al forno	Risotto allo zafferano	Pasta al tonno	Pasta alla *boscaiola	Ravioli di ricotta e spinaci* al burro e salvia
	Polpette di bovino* al vino bianco	Hamburger di pollo tacchino* in umido	Bocconcini di tacchino al curry	Rollè di pollo al forno	Filetto di merluzzo* gratinato	Arrosto di maiale freddo con salsa tonnata	Sovra cosce di pollo al forno
	Peperonata	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 ricotta	Risotto con *porri e stracchino	Tagliatelle al ragù di verdure	Chicche di patate* al pomodoro	Pasta al pomodoro, capperi, acciughe	Risotto ai *funghi	Crespelle prosciutto e formaggio* al forno
	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	Polpettone di bovino* al forno
	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	Tagliatelle al *ragù	Risotto al Grana Padano	Pasta al pesto	Chicche di patate* al pomodoro	Risotto agli *asparagi	Pasta al ragù bianco	Ravioli di carne* al burro e salvia
	Bocconcini di pollo ai *funghi	Arrosto di maiale freddo con salsa tonnata	Involtini prosciutto e formaggio con pomodoro	Scaloppine di pollo* al limone	Cotoletta di pesce* al forno	Bovino stufato alla tirolese	Bocconcini di pollo* alle verdure
	Biete erbetto* con acciughe	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 11/05/2026_rev.2 - Validato da: Servizio Dietistico di Area



menù estivo 2026 - 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
						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
	Prosciutto cotto e primo sale	Frittata alle *patate	Tonno e fagioli	Tortino di *zucchine	Affettato di tacchino	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
						Pesche al forno	
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	Gorgonzola	Tortino di ricotta e *verdure	Mortadella	Pizza margherita	Cotoletta 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
						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	Grattini in brodo di carne
	Prosciutto cotto e primo sale	Cotoletta di pesce* al forno	Tortino di *zucchine	Frittata alle *patate	Affettato di tacchino	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
						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 11/05/2026_rev.2 - Validato da: Servizio Dietistico di Area