




















Settimana 1

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI	Pasta  all'arrabbiata (pomodoro BIO) Pasta  all'olio S Crema di zucca	Pasta  al ragù di carne iR (pomodoro BIO) Pasta  all'olio S Passato di verdura	Risotto ai funghi (S) Riso all'olio Vellutata di pomodoro BIO	(S) Tortelli alla zucca  al burro e salvia iR Pasta  all'olio S Minestrone di verdura	Pasta  alla norcina con pomodoro (pomodoro BIO) Pasta  all'olio Pastina  in brodo iR
SECONDI	Würstel di suino PT  S Burger alle verdure	Saltimbocca alla romana S Filetto di merluzzo in crosta di mais	Pollo BIO al curry Pizza farcita capricciosa (S)/ Pizza Margherita (base pizza S) (pomodoro BIO) iR	Cotoletta di suino iR S Merluzzo all'acqua pazza	Caprese di mozzarella  (pomodoro BIO) Stinco di suino
CONTORNI	S Patatine fritte al forno <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	S Piselli conditi <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	S Spinaci all'olio <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	Broccoli all'olio <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	Carote all'olio  <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca
DESSERT	Frutta fresca S Gelato Biscotto	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta  BIO	Frutta fresca Panna cotta con topping cioccolato/ frutti di bosco iR PP	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta  BIO	Frutta fresca Torta Margherita iR PP
PANE	Pane a rotazione tra "Pane di grano duro"– "Pane segalino"– "Pane integrale"				

 = prodotto regionale o a marchio Südtirol;  = con ingredienti DOP (Tutti i giorni Parmigiano Reggiano DOP);  = con ingredienti IGP; **BIO** = con ingredienti Biologici; **PT** = piatto tipico; **PP** = produzione propria;  = con ingredienti equosolidale; **R**= con ingredienti regionali; **S** = la pietanza può contenere prodotti surgelati

 Frutta: mela, pera, susina, kiwi, albicocca regionale. La tipologia di frutta e verdura rispetterà la provenienza e la frequenza in base alla stagionalità e alla reperibilità del prodotto sul mercato. Nel menù autunnale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, susina, banana, uva, miyagawa, clementina, arancia.

BIO = olio di oliva extravergine nazionale, uovo (ad eccezione delle omelette), pomodoro (da insalata, pelati per sugo..), carne di pollo, carne di tacchino e trota. Inoltre due volte in settimana vengono serviti due latticini e due prodotti ortofruitticoli di provenienza biologica.













 Banane, cacao amaro in polvere, zafferano e peperoncino





SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale di cucina o a rivolgersi all'ufficio prodotto di CIRFOOD al cell. 335-7484193 o 331.6193569 o 334.6314111


Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, messa a disposizione in mensa oppure sul sito istituzionale www.comune.bolzano.it/ristorazione_scolastica

Settimana 2

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI	Pasta  aglio, olio e peperoncino  Pasta  all'olio Pastina  in brodo iR	Pasta  alla mediterranea con olive (pomodoro BIO) Riso all'olio S Crema di piselli e patate	S Lasagne al forno iR (pomodoro BIO) PP Pasta  all'olio S Minestrone di verdura	Risotto allo zafferano  Riso all'olio S Crema di zucca	Pasta  al ragù di verdure (pomodoro BIO) Pasta  all'olio S Passato di verdura
SECONDI	Scaloppina di pollo BIO Pizza farcita con prosciutto cotto e funghi (S)/ Pizza Margherita (base pizza S) (pomodoro BIO) iR	Lombino al forno Uovo sodo	S Nasello con pomodoro, capperi e olive Bocconcini di tacchino BIO	Salsiccia di suino Melanzane alla parmigiana 	S Nuggets di pollo Formaggio impanato iR
CONTORNI	S Rösti PT <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	S Fagiolini all'olio <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	Peperonata <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	S Spinaci all'olio <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	Zucchine trifolate <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca
DESSERT	Frutta fresca S Strudelino di mele	Frutta fresca Budino al cioccolato iR PP	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta  BIO	Frutta fresca Torta al cacao  iR PP	Frutta fresca S Gelato
PANE	Pane a rotazione tra "Pane di grano duro"– "Pane segalino"– "Pane integrale"				

 = prodotto regionale o a marchio Südtirol;  = con ingredienti DOP (Tutti i giorni Parmigiano Reggiano DOP);  = con ingredienti IGP; **BIO** = con ingredienti Biologici; **PT** = piatto tipico; **PP** = produzione propria;  = con ingredienti equosolidale; **R**= con ingredienti regionali; **S** = la pietanza può contenere prodotti surgelati

 Frutta: mela, pera, susina, kiwi, albicocca regionale. La tipologia di frutta e verdura rispetterà la provenienza e la frequenza in base alla stagionalità e alla reperibilità del prodotto sul mercato. Nel menù autunnale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, susina, banana, uva, miyagawa, clementina, arancia.

BIO = olio di oliva extravergine nazionale, uovo (ad eccezione delle omelette), pomodoro (da insalata, pelati per sugo...), carne di pollo, carne di tacchino e trota. Inoltre due volte in settimana vengono serviti due latticini e due prodotti ortofruitticoli di provenienza biologica.

 Banane, cacao amaro in polvere, zafferano e peperoncino










SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.





Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale di cucina o a rivolgersi all'ufficio prodotto di CIRFOOD al cell. 335.7484193 o 331.6193569 o 334.6314111


Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, messa a disposizione in mensa oppure sul sito istituzionale www.comune.bolzano.it/ristorazione_scolastica

Settimana 3

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI	S Spätzle agli spinaci  IR PT al burro e salvia Pasta  all'olio S Minestrone di verdura	Risotto alla zucca (S) Riso all'olio Vellutata di pomodoro BIO	Pasta  al pesto Pasta  all'olio S Crema di zucca	S Lasagne con mozzarella IR (pomodoro BIO) PP Riso all'olio S Passato di verdura	Farfalle BIO al parmigiano con julienne di prosciutto di tacchino Farfalle BIO all'olio Pastina  in brodo IR
SECONDI	Spare Ribs Zucchine ripiene IR	Pizza farcita con verdure (S)/ Pizza Margherita (base pizza S) (pomodoro BIO) IR Polpettone al forno IR	Gröstl IR PT Frittata (uova BIO) con patate e cipolle	S Filetto di platessa gratinata IR Involtini di prosciutto e formaggio 	S Hamburger di manzo S Burger alle verdure
CONTORNI	S Patate a spicchi <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	S Spinaci all'olio <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	Finocchi all'olio <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	Caponata (pomodoro BIO) <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	Patate lesse  <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca
DESSERT	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta  BIO	Frutta fresca S Gelato	Frutta fresca Crostata IR PP	Frutta fresca S Strudelino di mele	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta  BIO
PANE	Pane a rotazione tra "Pane di grano duro"– "Pane segalino"– "Pane integrale"				

 = prodotto regionale o a marchio Südtirol;  = con ingredienti DOP (Tutti i giorni Parmigiano Reggiano DOP);  = con ingredienti IGP; **BIO** = con ingredienti Biologici; **PT** = piatto tipico; **PP** = produzione propria;  = con ingredienti equosolidale; **R**= con ingredienti regionali; **S** = la pietanza può contenere prodotti surgelati

 Frutta: mela, pera, susina, kiwi, albicocca regionale. La tipologia di frutta e verdura rispetterà la provenienza e la frequenza in base alla stagionalità e alla reperibilità del prodotto sul mercato. Nel menù autunnale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, susina, banana, uva, miyagawa, clementina, arancia.

BIO = olio di oliva extravergine nazionale, uovo (ad eccezione delle omelette), pomodoro (da insalata, pelati per sugo...), carne di pollo, carne di tacchino e trota. Inoltre due volte in settimana vengono serviti due latticini e due prodotti ortofruitticoli di provenienza biologica.

 Banane, cacao amaro in polvere, zafferano e peperoncino

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale di cucina o a rivolgersi all'ufficio prodotto di CIRFOOD al cell. 335.7484193 o 331.6193569 o 334.6314111

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, messa a disposizione in mensa oppure sul sito istituzionale www.comune.bolzano.it/ristorazione_scolastica

Menù Autunno 2020

KUNTER BISTRO'

Settimana 4

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI	S Gnocchi alla romana Riso all'olio S Passato di verdura	Pasta 🍷 al tonno (pomodoro BIO) Pasta 🍷 all'olio Pastina 🍷 in brodo iR	Orecchiette BIO ai broccoli Orecchiette BIO all'olio Vellutata di patate e porri 🍷	S Gnocchi di patate 🍷 gratinati al pomodoro (pomodoro BIO) Riso all'olio S Minestrone di verdura	Pasta 🍷 alla puttanesca (pomodoro BIO) Pasta 🍷 all'olio S Crema di zucca
SECONDI	Arrosti di suino alla senape S Bocconcini di mozzarella e spinaci	Cotoletta di suino iR Cotoletta di melanzane iR	S Filetto di nasello con olio, basilico e limone S Omelette al formaggio 🍷 con pomodoro BIO	Pizza farcita con würstel di suino (S)/ Pizza Margherita (base pizza S) (pomodoro BIO) iR Zucchine ripiene iR	Straccetti di manzo alla cipolla iR S Bastoncini di merluzzo
CONTORNI	S Piselli conditi <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	S Patatine fritte al forno <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	Zucchine trifolate <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca	S Fantasie di verdure (carote, cavolfiore, piselli) <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca a buffet	Patate al forno 🍷 <u>Officina delle insalate</u> 3 varietà di verdura fresca a buffet
DESSERT	Frutta fresca S Strudelino di mele	Frutta fresca Panna cotta con topping cioccolato/ frutti di bosco iR PP	Frutta fresca S Gelato	Frutta fresca Torta con frutti di bosco (S) PP iR	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta 🍷 BIO
PANE	Pane a rotazione tra "Pane di grano duro"– "Pane segalino"– "Pane integrale"				

🍷 = prodotto regionale o a marchio Südtirol; 🍷 = con ingredienti DOP (Tutti i giorni Parmigiano Reggiano DOP); 🍷 = con ingredienti IGP; **BIO** = con ingredienti Biologici; **PT** = piatto tipico; **PP** = produzione propria; 🍷 = con ingredienti equosolidale; **R**= con ingredienti regionali; **S** = la pietanza può contenere prodotti surgelati

🍷 Frutta: mela, pera, susina, kiwi, albicocca regionale. La tipologia di frutta e verdura rispetterà la provenienza e la frequenza in base alla stagionalità e alla reperibilità del prodotto sul mercato. Nel menù autunnale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, susina, banana, uva, miyagawa, clementina, arancia.

BIO = olio di oliva extravergine nazionale, uovo (ad eccezione delle omelette), pomodoro (da insalata, pelati per sugo..), carne di pollo, carne di tacchino e trota. Inoltre due volte in settimana vengono serviti due latticini e due prodotti ortofrutticoli di provenienza biologica.

🍷 Banane, cacao amaro in polvere, zafferano e peperoncino

SI INFORMANO I CONSUMATORI CON ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, o chi per essi (genitori/tutori), che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti uno o più dei seguenti allergeni come ingredienti o in tracce derivanti dal processo produttivo: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte (incluso lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro, lupini, molluschi e tutti i relativi prodotti derivati o a base di (ai sensi dell'Allegato II Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.). Le informazioni relative alla presenza di soggetti con allergie o intolleranze alimentari vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica e in fase di produzione vengono formulati pasti personalizzati, privi degli allergeni per cui risulta documentata una sensibilizzazione.

Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale di cucina o a rivolgersi all'ufficio prodotto di CIRFOOD al cell. 335.7484193 o 331.6193569 o 334.6314111

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione, messa a disposizione in mensa oppure sul sito istituzionale www.comune.bolzano.it/ristorazione_scolastica