

# DIETA CELIACHIA

## KUNTER BISTRO' - Autunno 2020

Dieta n.C001K					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Settimana 1	Pasta senza glutine all'arrabbiata	Pasta senza glutine al ragù di carne	Risotto ai funghi (S)	S Ravioli senza glutine alla ricotta e bieta al burro e salvia	Pasta senza glutine al pomodoro
	Würstel di suino	Saltimbocca alla romana (con farina senza glutine)	Pollo al curry con farina senza glutine	S Filetto di merluzzo alla piastra	Caprese di mozzarella
	S Patate a spicchi al naturale Insalata mista	S Piselli conditi Insalata mista	S Spinaci all'olio Insalata mista	Broccoli all'olio Insalata mista	Carote all'olio Insalata mista
	Frutta fresca - S Pane senza glutine	Yogurt bianco/alla frutta - S Pane senza glutine	Frutta fresca - S Pane senza glutine	Frutta fresca - S Pane senza glutine	Dolce senza glutine- S Pane senza glutine
Settimana 2	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Pasta senza glutine aglio, olio e peperoncino	Pasta senza glutine alla mediterranea con olive	S Lasagna senza glutine	Risotto allo zafferano	Pasta senza glutine al ragù di verdure
	Scaloppina di pollo con farina senza glutine	Fettina di carne alla piastra	S Nasello con pomodoro capperi e olive	Melanzane alla parmigiana	Formaggio impanato con pane grattugiato senza glutine
	S Rösti Insalata mista	S Fagiolini all'olio Insalata mista	Peperonata Insalata mista	S Spinaci all'olio Insalata mista	Zucchine trifolate Insalata mista
Frutta fresca - S Pane senza glutine	Frutta fresca - S Pane senza glutine	Yogurt bianco/alla frutta - S Pane senza glutine	Dolce senza glutine- S Pane senza glutine	S Gelato - S Pane senza glutine	
Settimana 3	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	S Ravioli senza glutine alla ricotta e bieta al burro e salvia	Risotto alla zucca (S)	Pasta senza glutine al pesto senza glutine	S Lasagna senza glutine	Pasta senza glutine al parmigiano con julienne di prosciutto di tacchino
	Spare ribs	Fettina di carne alla piastra	Frittata con patate e cipolle	S Filetto di platessa gratinata con pane grattugiato senza glutine	Fettina di carne alla piastra
	S Patate a spicchi al naturale Insalata mista	S Spinaci all'olio Insalata mista	Finocchi all'olio Insalata mista	Caponata Insalata mista	Patate lesse Insalata mista
Yogurt bianco/alla frutta - S Pane senza glutine	S Gelato - S Pane senza glutine	Dolce senza glutine- S Pane senza glutine	Frutta fresca - S Pane senza glutine	Frutta fresca - S Pane senza glutine	
Settimana 4	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Riso all'olio	Pasta senza glutine al tonno	Pasta senza glutine ai broccoli	Gnocchi di patate senza glutine al pomodoro	Pasta senza glutine alla puttanesca
	Fettina di carne alla piastra	Cotoletta di suino con farina senza glutine e pane grattugiato senza glutine	S Filetto di nasello con olio, basilico e limone	Zucchine ripiene con pane grattugiato senza glutine	S Bastoncini di merluzzo senza glutine
	S Piselli conditi Insalata mista	S Patate a spicchi al naturale Insalata mista	Zucchine trifolate Insalata mista	S Fantasie di verdure Insalata mista	Patate al forno Insalata mista
Frutta fresca - S Pane senza glutine	Dolce senza glutine- S Pane senza glutine	S Gelato - S Pane senza glutine	Frutta fresca - S Pane senza glutine	Yogurt bianco/alla frutta - S Pane senza glutine	

**Il S Pane senza glutine può essere sostituito con crackers senza glutine o gallette di riso.**

S= la pietanza può contenere ingredienti surgelati; si informa che per garantire una maggiore varietà per il menù dietetico è possibile che vengano utilizzati altri prodotti surgelati oltre a quelli dichiarati sul menù.

Devono essere sempre rigorosamente rispettate le ricette di preparazione.

Controllare l'etichetta degli alimenti per verificare l'eventuale presenza di allergeni come ingredienti o come contaminanti.

In caso di prodotto non conforme si deve contattare ufficio prodotto/dietista.

Il piano dietetico è stato elaborato in base alle conoscenze acquisite alla data di emissione dello stesso, il quale verrà immediatamente revisionato in caso di modifiche da parte del produttore di schede tecniche e/o etichette, in riferimento ad allergeni e/o ingredienti.