



Città di Bolzano
Stadt Bozen

Menù Primavera 2017-2018

BISTRO' KUNTER



Data di emissione: 17/01/2018

Data di revisione: 07/02/2018

Rev.n.:01

Settimana 1

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI	Pasta al ragù (pomodoro BIO) Pasta al pomodoro BIO Pasta all'olio Riso all'olio S Crema di piselli e patate	Insalata di pasta iR (pomodoro BIO) Pasta al pomodoro BIO Pasta all'olio Riso all'olio Minestra di riso e patate	S Gnocchi di patate al pomodoro BIO Pasta al pomodoro BIO Pasta all'olio Riso all'olio S Crema di zucca iR	Pasta alla norma (pomodoro BIO) Pasta al pomodoro BIO Pasta all'olio Riso all'olio S Minestrone di verdura	Pasta bianca al tonno Pasta al pomodoro BIO Pasta all'olio Riso all'olio Pastina in brodo iR
SECONDI	Involtoni di pollo BIO e prosciutto PP Polpette di tonno e patate PP Caprese di mozzarella (pomodoro BIO)	Arrosti di suino S Bastoncini di merluzzo S Tortino di spinaci iR	Scaloppina di pollo BIO al limone Panzerotti pomodoro BIO e mozzarella iR PP S Insalata di polipo e patate	Spezzatino di manzo con patate PT S Filetto di platessa gratinato iR Lombino tonnato	Scaloppina di suino S Pepite di merluzzo Insalata di patate e tonno
Variazione del giorno	Insalatona con prosciutto di tacchino iR	Insalatona con tonno iR	Insalatona con crudo di Parma iR	Insalatona con mozzarella iR	Insalatona con sgombero iR
CONTORNI	S Fagiolini all'olio S Cavolfiori all'olio Officina delle insalate iR 6 varietà di verdura fresca a buffet	S Spicchi di patate al forno S Carote all'olio Officina delle insalate iR 6 varietà di verdura fresca a buffet	S Zucchine trifolate Patate lesse Officina delle insalate iR 6 varietà di verdura fresca a buffet	S Carote all'olio Riso pilaf PT Officina delle insalate iR 6 varietà di verdura fresca a buffet	S Biete all'olio Patate al forno Officina delle insalate iR 6 varietà di verdura fresca a buffet
DESSERT	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta Dessert alla vaniglia/cioccolato S Gelato	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta BIO Dessert alla vaniglia/cioccolato Torta allo yogurt iR PP	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta Dessert alla vaniglia/cioccolato Macedonia di frutta con yogurt iR	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta BIO Dessert alla vaniglia/cioccolato Panna cotta con topping cioccolato/frutti di bosco iR PP	Frutta fresca Yogurt bianco/alla frutta Dessert alla vaniglia/cioccolato Crema caramel
PANE	Pane a rotazione tra "Pane papalina"– "Pane di grano duro"– "Pane segalino"– "S Focaccia"				
TUTTI I GIORNI	S Pizza a scelta tra "Margherita" – "alle verdure" – "al tonno" con mozzarella e pomodoro BIO Piadina prosciutto e formaggio				

= 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.

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 ortofruttili di provenienza biologica.

Banane, cacao amaro in polvere, zafferano e peperoncino

Si informano i gentili utenti che gli alimenti somministrati nei menù presso la ristorazione scolastica possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo. Elenco degli Allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; Crostacei e prodotti derivati; Uova e prodotti derivati; Pesce e prodotti derivati; Arachidi e prodotti derivati; Soia e prodotti derivati; Latte e prodotti derivati, incluso lattosio; Frutta a guscio, cioè mandorle, nocchie, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati; Sedano e prodotti derivati; Senape e prodotti derivati; Semi di sesamo e prodotti derivati; Anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini); Lupini e prodotti derivati; Molluschi e prodotti derivati. 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 CIR food al n° tel. 0471 549310 o al cell. 334 631411.

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