

TABELLE DIETETICHE ASILO NIDO “MADRE TERESA”

del 07/09/2021

MENU' 12-23 MESI (24 - 36 MESI) AUTUNNO-INVERNO

GIORNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Pastina gr 20 (30) in brodo di pesce gr 250 Filetti di Merluzzo* lesso gr 40 (50) Carote lesse o gratinate gr 30 (40) Banana grattugiata gr 100	Pastina gr 20 (30) con ceci /fave secche gr20 Ricotta o stracchino gr 20 (30) Carote lesse gr 30 (Insalata mista gr 20) Banana grattugiata gr 100	Riso o pasta gr 20 (30) in brodo vegetale gr 250 con polpettine di vitello gr 25 (30) Pisellini verdi gr 30 (40) Mela grattugiata gr 100	Pastina gr 20 (30) in brodo di pollo gr 250 Straccetti di pollo al forno gr. 30 (40) Spinaci o cavolfiori lessi gr 60 (80) Mela grattugiata gr 100
Martedì	Pastina gr 20 (30) con Passato di piselli secchi gr 20 Primo sale o ricotta gr 20 (30) Spinacio o bietole lesse gr 60 (80) Mela grattugiata gr 100	Pastina gr 20 (30) in brodo di pesce gr 250 Polpettine di merluzzo gr 25 (30) Pisellini verdi gr 30 (40) Mela grattugiata gr 100	Pastina al sugo gr 35 (40) Passata di pomodoro gr 30 Frittata** gr 30 (½ uovo) parm. regg. gr 5 Bietole o cavolfiori gr 60 (Insalata mista gr 20) Pera grattugiata gr 100	Pastina gr 35 (40) Passata di pomodoro gr 30 Frittata con spinaci gr 30 (½ uovo) gr 30 Bietole lesse gr 60(80) (Insalata mista gr 20) Pera grattugiata gr 100
Mercoledì	Pastina al sugo gr 35 (40) Passata di pomodoro gr 30 Prosciutto cotto senza polifosfati gr 25 (30) Pisellini verdi gr 30(Insalata mista gr 20) Kiwi grattugiato gr 100	Pastina al sugo gr 35 (40) Passata di pomodoro gr 30 Schiacciata di vitellone al forno gr 25 (30) Finocchi gratinati o bietole lesse gr 60 (80) Kiwi grattugiato gr 100	Pastina gr 20 (30) con sughetto di pesce gr 20 Filetto di Merluzzo*lessato o in umido gr 40 (50) Carote lesse o gratinate gr 30 (40) Banana grattugiata gr 100	Riso gr 20 (30) con Passato di lenticchie gr 20 Schiacciate di verdura/ortaggi al forno gr 30*** Spinaci lessi gr 60 (80) Banana grattugiata gr 100
Giovedì	Minestrone gr 60(80) con pastina gr 20(30) Schiacciata di pollo al forno gr 25 (30) Bietole lesse gr 60 (80) Banana grattugiata gr 100	Pastina gr 20 (30) con passato di lenticchie gr 20 Schiacciate di verdura/ortaggi al forno gr 30*** Spinacio o bietole lesse gr 60 (80) Pera grattugiata gr 100	Pastina al sugo gr 35 (40) Passata di pomodoro gr 30 Straccetti di pollo in umido gr 30 (40) Zucchine lesse o spinaci lessi gr 60(80) Kiwi grattugiato gr 100	Pastina al sugo gr 35 (40) Passata di pomodoro gr 30 Polpettine di vitello gr 25 (30) al sugo q.b. Pisellini verdi gr 30 (40) (Insalata mista gr 20) Kiwi grattugiato gr 100
Venerdì	Riso gr 20 (30) in brodo vegetale gr 250 Frittata** gr 30 (½ uovo) gr 30, parm. gr 5 Spinaci o cavolfiori lessi gr 60 (80) Mela grattugiata gr 100	Pastina gr 20 (30) in brodo vegetale gr 250 Straccetti di pollo al forno gr. 30 (40) Pisellini verdi gr 30 (40) Mela grattugiata gr 100	Pastina gr 20 (30) con piselli secchi gr 20 Giuncata o ricotta gr 20 (30) Spinacio o bietole lesse gr 60 (80) Mela grattugiata gr 100	Pastina gr 20 (30) in brodo di pesce gr 250 Polpettine di merluzzo gr 25 (30) Carote lesse o gratinate gr 30 (40) Mela grattugiata gr 100
Sabato	Pastina gr 20 (30) con passato di fagioli gr 20 Schiacciate di verdura/ortaggi al forno gr 30*** Zucchine al vapore gr 60 (Insalata mista gr 20) Pera grattugiata gr 100	Riso o pasta gr 20 (30) con la zucca gr 50 Frittata gr 30 (½ uovo) gr 30, parm. regg. gr 5 Bietole lesse gr 60 (Insalata mista gr 20) Pera grattugiata gr 100	Pastina gr 20 (30) con Passato di verdura gr 70 Filetti di Merluzzo*gratinato al forno gr 50 Patate al forno gr 30 (Insalata mista gr 20) Pera grattugiata gr 100	Cous cous gr 20(30) con Passato di verdure gr 70 Primo sale o stracchino gr 20 (30) Zucchine lesse o finocchi gratinati gr 30 (40) Pera grattugiata gr 100

Ad ogni pasto: Pane gr 30.

Condimenti: parmigiano reggiano gr 5 e Olio extravergine di oliva gr 5.

*I filetti di merluzzo possono essere sostituiti da filetti di sogliola o platessa nelle medesime quantità.

** In sostituzione della frittata è possibile presentare l'uovo sodo o strapazzato (in modo che tuorlo e l'albume siano ben cotti).

*** Schiacciatine di verdura/ortaggi al forno: Verdura di stagione gr. 30 (40); Pane grattugiato q.b.; Parmigiano grattugiato. gr. 10; Uovo gr. 8 (1 x 7 porzioni);

***Schiacciatine, polpette, polpettone di carne o pesce: carne gr 25 (30)/pesce gr. 30 (40); Pane grattugiato qb.; Parmigiano grattugiato. gr. 5; Uovo gr. 8 (1 x 7 porzioni);

Frutta: tutti i giorni, verrà distribuito un frutto di stagione di almeno 3 tipi diversi nella settimana, sbucciata per tutti e grattugiata solo per i più piccoli .

Attenersi scrupolosamente a quanto riportato nelle “Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica” Ministero della Salute 06.07.2017

N.B.Il menù contiene ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni compresi nelle 14 sostanze indicate nel Reg. UE n. 1169/2011 consultabile in bacheca.

TABELLE DIETETICHE ASILO NIDO “MADRE TERESA” del 07/09/2021

MENU' 12-23 MESI (24 -36 MESI) PRIMAVERA – ESTATE

GIORNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
Lunedì	Pastina gr 35 (40) con carote e zucchine gr 80 Schiacciata di pollo gr 25 (30) Bietole lesse gr 60 (Insalata mista gr 20) Macedonia di frutta di stagione gr 100	Pastina gr 20 (30) con lenticchie gr 20 Schiacciatine di verdura/ortaggi al forno gr 30*** Bietole o spinaci lessi gr 60 (Insalata mista gr 20) Mela grattugiata gr 100	Pastina gr 20 (30) in brodo vegetale con polpettine di tacchino/vitello gr 25 (30) Carote lesse gr 60 (80) Mela grattugiata gr 100	Cous cous gr 20 (30) con ragù di verdure gr 80 Frittata** gr 30 (½ uovo), parm. regg. gr 5 Pomodori maturi gr 60 (80) Macedonia di frutta di stagione gr 100
Martedì	Pastina gr 35 (40) al pomodoro fresco gr 50 Crescenza o ricotta gr 20 (30) Pomodori maturi gr 60(80) Pera grattugiata gr 100	Pastina gr 35 (40) al pomodoro fresco gr 50 Polpette di vitello al forno gr 25 (30) Zucchine lesse gr 60 (80) Macedonia di frutta di stagione gr 100	Pasta gr 20 (30) e patate gr 60 Frittata con zucchine gr 30 (½ uovo) gr 30 Spinaci gr 60 (Insalata mista gr 20) Pera grattugiata gr 100	Pastina gr 35 (40) al pomodoro fresco gr 50 Schiacciatine* di vitello gr 25 (30) Bietole lesse gr 60 (Insalata mista gr 20) Pera grattugiata gr 100
Mercoledì	Pastina gr 20 (30) in brodo di pesce gr 250 Polpettine di merluzzo gr 25 (30) Carote lesse o gratinate gr 30 (40) Banana grattugiata gr 100	Cous cous gr 20 (30) con ragù di verdure gr 80 Ricotta o stracchino gr 20 (30) Pisellini verdi gr 30 (40) Banana grattugiata gr 100	Risotto gr 20 (30) con crema di carote gr 50 Filetto di Merluzzo* gratinato gr 40 (50) Spinaci lessi o gratinati gr 30 (40) Macedonia di frutta di stagione gr 100	Riso gr 20 (30) con lenticchie gr 20 Schiacciatine di verdura/ortaggi al forno gr 30*** Spinaci lessi gr 60 (80) Banana grattugiata gr 100
Giovedì	Pastina gr 35 (40) al pomodoro fresco gr 50 Frittata** gr 30 (½ uovo), parm. regg. gr 5 Pomodori maturi gr 60(80) Macedonia di frutta di stagione gr 100	Riso gr 35 (40) con pomodoro fresco gr 50 Bocconcini di pollo gr 25 (30) Bietole lesse gr 60 (Insalata mista gr 20) Kiwi grattugiato gr 100	Pastina gr 35 (40) al pomodoro fresco gr 50 Mozzarella o ricotta gr 20 (30) Pomodori maturi gr 60(80) Kiwi grattugiato gr 100	Pastina gr 35 (40) al sugo con Passata gr 30 o pomodoro fresco gr 50 Straccetti di pollo in umido gr 30 (40) Pisellini verdi gr 30 (Insalata mista gr 20) Kiwi grattugiato gr 100
Venerdì	Riso gr 20 (30) con pisellini verdi gr 40 Schiacciatine di verdura/ortaggi al forno gr 30*** Spinaci gratinati gr 60 (Insalata mista gr 20) Mela grattugiata gr 100	Pastina gr 20 (30) con sughetto di pesce Filetto di Merluzzo* lessa gr 40 (50) Carote lesse o gratinate gr 30 (40) Macedonia di frutta di stagione gr 100	Pastina gr 20 (30) con piselli verdi gr 40 Prosciutto cotto senza polifosfati gr 25 (30) Zucchine lesse gr 60(80) Mela grattugiata gr 100	Pastina gr 20 (30) con sughetto di pesce Filetti di merluzzo* in umido gr 40 (50) Carote lesse o gratinate gr 30 (40) Macedonia di frutta di stagione gr 100
Sabato	Minestrone gr 70 con pastina gr 20 (30) Prosciutto cotto senza polifosfati gr 25 (30) Zucchine lesse gr 60 (80) Banana grattugiata gr 100	Pastina gr 20 (30) con crema di verdura gr 80 Frittata con spinaci gr 30 (½ uovo) gr 30 Pomodori maturi gr 60(80) Pera grattugiata gr 100	Pasta gr 35 (40) con zucchine gr 80 Polpettine di merluzzo gr 25 (30) Bietole lesse gr 30 (Insalata mista gr 20) Pera grattugiata gr 100	Pastina gr 20(30) con passato di verdure gr 70 Primo sale o stracchino gr 20 (30) Zucchine trifolate gr 60 (80) Mela grattugiata gr 100

Ad ogni pasto: Pane gr 30.

Condimenti: parmigiano reggiano gr 5 e Olio extravergine di oliva gr 5.

*I filetti di merluzzo possono essere sostituiti da filetti di sogliola o platessa nelle medesime quantità.

** In sostituzione della frittata è possibile presentare l'uovo sodo o strapazzato (in modo che tuorlo e l'albume siano ben cotti).

*** Schiacciatine di verdura/ortaggi al forno: Verdura di stagione gr. 30 (40); Pane grattugiato q.b.; Parmigiano grattugiato. gr. 10; Uovo gr. 8 (1 x 7 porzioni);

***Schiacciatine, polpette, polpettone di carne o pesce: carne gr 25 (30)/pesce gr. 30 (40); Pane grattugiato qb.; Parmigiano grattugiato. gr. 5; Uovo gr. 8 (1 x 7 porzioni);

Frutta: tutti i giorni, verrà distribuito un frutto di stagione di almeno 3 tipi diversi nella settimana, sbucciata per tutti e grattugiata solo per i più piccoli .

Attenersi scrupolosamente a quanto riportato nelle “Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica” Ministero della Salute 06.07.2017

N.B. Il menù contiene ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni compresi nelle 14 sostanze indicate nel Reg. UE n. 1169/2011 consultabile in bacheca.

ALLERGENI



asilo

MADRE TERESA

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

MENU' AUTUNNO INVERNO

1 SETTIMANA	
1 pastina in brodo di 3 pesce	
filetti di 3 merluzzo lesso	
carote lesse o 1 gratinate	
banana grattugiata	
1 pastina con passato di piselli secchi	
2 primo sale o 2 ricotta	
spinacio o bietole lesse	
mela grattugiata	
1 pastina al sugo	
passata di pomodoro	
prosciutto cotto senza polifosfati	
pisellini verdi insalata mista	
kiwi grattugiato	
minestrone con 1 pastina	
schiazzatina di pollo al forno	
bietole lesse	
banana grattugiata	
riso in brodo vegetale	
14 frittata 14 uovo, 2 parmigiano	
spinaci o cavolfiori lessi	
mela grattugiata	
1 pastina con passato di fagioli	
schiazzatine di verdura/ortaggi al forno	
zucchine al vapore insalata mista	
pera grattugiata	
2 SETTIMANA	
1 pastina con ceci /fave secche	
2 ricotta o 2 stracchino	
carote lesse insalata mista	
banana grattugiata	

6	A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	9	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	13	Soia-Soy Soja-Soja	11	Senape Mustard moutarde-Senf
1	Glutine- Gluten Gluten-Gluten	5	Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schaltier	10	Sedano - Celery Celeri- Sellerie	4	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier
2	Lattosio-Milk Lait- Milch	8	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	7	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	12	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam
						3	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

Reg. (UE) N. 1169/2011

ALLERGENI



asilo

MADRE TERESA

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

1 pastina in brodo di 3 pesce	
polpettine di 3 merluzzo	
pisellini verdi	
mela grattugiata	
1 pastina al sugo	
passata di pomodoro	
schiaciatina di vitellone al forno	
finocchi atinati o bietole lesse	
kiwi grattugiato	
1 pastina con passato di lenticchie	
schiaciatine di verdura/ortaggi al forno	
spinacio o bietole lesse	
pera grattugiata	
1 pastina in brodo vegetale	
straccetti di pollo al forno .	
pisellini verdi	
mela grattugiata	
riso o 1 pasta con la zucca	
14 frittata 14 uovo , 2 parmigiano	
bietole lesse insalata mista	
pera grattugiata	
3 SETTIMANA	
riso o 1 pasta in brodo vegetale	
con polpettine di vitello	
pisellini verdi	
mela grattugiata	
1 pastina al sugo	
passata di pomodoro	
14 frittata 14 uovo 2 parmigiano	
bietole o cavolfiori insalata mista	
pera grattugiata	
1 pastina con sughetto di 3 pesce	
filetto di 3 merluzzo lessato o in umido	

6 A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	9 Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	13 Soia-Soy Soja-Soja	11 Senape Mustard moutarde-Senf
1 Glutine- Gluten Gluten-Gluten	5 Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schaltier	4 Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	14 Uova-Eggs Oeufs- Eier
2 Lattosio-Milk Lait- Milch	8 Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	12 Sesamo-Sesame Sésame-Sesam	3 Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

Reg. (UE) N. 1169/2011

ALLERGENI



asilo

MADRE TERESA

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

carote lesse o atinate
banana grattugiata
1 pastina al sugo
passata di pomodoro
straccetti di pollo in umido
zucchine lesse o spinaci lessi
kiwi grattugiato
1 pastina con piselli secchi
2 giuncata o 2 ricotta
spinacio o bietole lesse
mela grattugiata
1 pastina con
passato di verdura
filetti di 3 merluzzo graatinato al forno
patate al forno insalata mista
pera grattugiata
4 SETTIMANA
1 pastina in brodo di pollo
straccetti di pollo al forno .
spinaci o cavolfiori lessi
mela grattugiata
1 pastina
passata di pomodoro
14 frittata con spinaci 14 uovo
bietole lesse insalata mista
pera grattugiata
riso con passato di lenticchie
schiazzatine di verdura/ortaggi al forno
spinaci lessi
banana grattugiata
1 pastina al sugo
passata di pomodoro
polpettine di vitello al sugo q.b.
pisellini verdi insalata mista

6 A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	9 Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	13 Soia-Soy Soja-Soja	11 Senape Mustard moutarde-Senf
1 Glutine- Gluten Gluten-Gluten	5 Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schaltier	4 Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	14 Uova-Eggs Oeufs- Eier
2 Lattosio-Milk Lait- Milch	8 Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	7 Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	3 Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

Reg. (UE) N. 1169/2011

ALLERGENI



asilo

MADRE TERESA

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

kiwi grattugiato
1 pastina in brodo di 3 pesce
polpettine di 3 merluzzo
carote lesse o atinate
mela grattugiata
1 cous cous con passato di verdure
2 primo sale o 2 stracchino
zucchine lesse o finocchi 1 gratinati
pera grattugiata

MENU' PRIMAVERA ESTATE

1 SETTIMANA	
1 pastina con carote e zucchine	
schiazziatina di pollo	
bietole lesse insalata mista	
macedonia di frutta di stagione	
1 pastina al pomodoro fresco	
2 crescenza o 2 ricotta	
pomodori maturi	
pera grattugiata	
1 pastina in brodo di 3 pesce	
polpettine di 3 merluzzo	
carote lesse o atinate	
banana grattugiata	
1 pastina al pomodoro fresco	
14 frittata 14 uovo, 2 parmigiano	
pomodori maturi	
macedonia di frutta di stagione	
riso con pisellini verdi	
schiazziatine di verdura/ortaggi al forno	

6	A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	9	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	13	Soia-Soy Soja-Soja	11	Senape Mustard moutarde-Senf
1	Glutine- Gluten Gluten-Gluten	5	Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schaltier	10	Sedano - Celery Celeri- Sellerie	4	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier
2	Lattosio-Milk Lait- Milch	8	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	7	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	12	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam
						3	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

ALLERGENI



asilo

MADRE TERESA

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

spinaci atinati insalata mista
mela grattugiata
minestrone con ① pastina
prosciutto cotto senza polifosfati
zucchine lesse
banana grattugiata
2 SETTIMANA
① pastina con lenticchie
schiazzatine di verdura/ortaggi al forno
bietole o spinaci lessi insalata mista
mela grattugiata
① pastina al pomodoro fresco
polpette di vitello al forno
zucchine lesse
macedonia di frutta di stagione
① cous cous con ragù di verdure
② ricotta o ② stracchino
pisellini verdi
banana grattugiata
riso con pomodoro fresco
bocconcini di pollo
bietole lesse insalata mista
kiwi grattugiato
① pastina con sughetto di ③ pesce
filetto di ③ merluzzo lesso
carote lesse o atinate
macedonia di frutta di stagione
① pastina con crema di verdura
⑭ frittata con spinaci ⑭ uovo
pomodori maturi
pera grattugiata
3 SETTIMANA
① pastina in brodo vegetale con polpettine di tacchino/vitello

⑥ A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	⑨ Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	⑬ Soia-Soy Soja-Soja	⑪ Senape Mustard moutarde-Senf
① Glutine- Gluten Gluten-Gluten	⑤ Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schalltier	④ Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	⑭ Uova-Eggs Oeufs- Eier
② Lattosio-Milk Lait- Milch	⑧ Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	⑦ Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	③ Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

ALLERGENI



asilo

MADRE TERESA

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

carote lesse
mela grattugiata
1 pasta e patate
14 frittata con zucchine 14 uovo
spinaci insalata mista
pera grattugiata
risotto con crema di carote
filetto di 3 merluzzo atinato
spinaci lessi o atinati
macedonia di frutta di stagione
1 pastina al pomodoro fresco
2 mozzarella o 2 ricotta
pomodori maturi
kiwi grattugiato
1 pastina con piselli verdi
prosciutto cotto senza polifosfati
zucchine lesse
mela grattugiata
1 pasta con zucchine
polpettine di 3 merluzzo
bietole lesse insalata mista
pera grattugiata
4 SETTIMANA
1 cous cous con ragù di verdure
14 frittata 14 uovo, 2 parmigiano
pomodori maturi
macedonia di frutta di stagione
1 pastina al pomodoro fresco
schiazzatine di vitello
bietole lesse insalata mista
pera grattugiata
riso con lenticchie
schiazzatine di verdura/ortaggi al forno

6	A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	9	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	13	Soia-Soy Soja-Soja	11	Senape Mustard moutarde-Senf
1	Glutine- Gluten Gluten-Gluten	5	Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schalltier	10	Sedano - Celery Celeri- Sellerie	4	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier
2	Lattosio-Milk Lait- Milch	8	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	7	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	12	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam
						3	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

Reg. (UE) N. 1169/2011

ALLERGENI



asilo

MADRE TERESA

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

spinaci lessi
banana grattugiata
1 pastina al sugo con passata o pomodoro fresco
straccetti di pollo in umido
pisellini verdi insalata mista
kiwi grattugiato
1 pastina con sughetto di 3 pesce
filetti di 3 merluzzo in umido
carote lesse o 1 gratinate
macedonia di frutta di stagione
1 pastina con passato di verdure
2 primo sale o 2 stracchino
zucchine trifolate
mela grattugiata

Reg. (UE) N. 1169/2011

6	A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	9	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	13	Soia-Soy Soja-Soja	11	Senape Mustard moutarde-Senf
1	Glutine- Gluten Gluten-Gluten	5	Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schalthier	10	Sedano - Celery Celeri- Sellerie	4	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier
2	Lattosio-Milk Lait- Milch	8	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	7	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	12	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam
						3	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015