

MENÙ SERVIZIO DELIVERY CITTADELLA

Menù Lunedì 4 Novembre

Tortellini panna e prosciutto (1-3-7)

(Tortellini di carne, cipolla, prosciutto cotto, panna da cucina, parmigiano grattugiato, olio, sale)

Hamburger di manzo e soia alla pizzaiola (1-3-6-9)

(Carne di bovino, salsa pomodoro, salsa arrosto, cipolla, sedano, carote, capperi, soia, pane, uova, formaggio, origano, olio, sale)

Broccoli gratinati (7)

(*Broccoli, formaggio grattugiato olio, sale)

Succo di frutta in brick da 200 ml

Porzione di pane

Acqua in bottiglia da 500 ml

* prodotto congelato

Menù Martedì 5 Novembre

Pasta al pomodoro fresco e basilico (1-7)

(Pasta di grano duro, salsa pomodoro, cipolla, formaggio grattugiato, basilico, origano, olio evo, sale)

Goulash di suino alla paprika dolce peperoni e patate (9)

(Carne di suino, salsa pomodoro, salsa arrosto, peperoni, patate, sedano, carote, cipolle, brodo vegetale, paprika dolce, olio, sale)

Lenticchie in umido (9)

(Lenticchie, sedano, carote, cipolle, aglio, rosmarino, olio, sale)

Succo di frutta in brick da 200 ml

Porzione di pane

Acqua in bottiglia da 500 ml

* prodotto congelato

Menù Mercoledì 6 Novembre

Pasta alla Norma (1-7)

(Pasta di grano duro, funghi, salsa pomodoro, pomodoro secco, formaggio grattugiato, olio semi, sale)

Cotolette di pollo (1-3-5)

(Carne pollo, pane grattugiato, uova, farina, olio oliva, sale)

Patate in verde

(Patate, prezzemolo, olio, sale)

Succo di frutta in brick da 200 ml

Porzione di pane

Acqua in bottiglia da 500 ml

* prodotto congelato

Menù Giovedì 7 Novembre

Pasta alle verdure (1-4)

(Pasta di grano duro, salsa pomodoro, zucchine, peperoni, melanzane, pomodoro fresco, **formaggio grattugiato**, olio semi, sale)

Polpette con cipolla e pomodoro (1-3-7)

(Carne di bovino, **soia**, salsa pomodoro, cipolla, **pane grattugiato**, **uova**, **formaggio grattugiato**, olio, sale)

Zucchine trifolate

(Zucchine, aglio, pomodoro, prezzemolo)

Succo di frutta in brick da 200 ml

Porzione di pane

Acqua in bottiglia da 500 ml

* prodotto congelato

Menù Venerdì 8 Novembre

Risotto ai funghi (7-9)

(Riso parboiled, funghi, salsa pomodoro, **formaggio grattugiato**, **sedano**, carote, cipolla, olio semi, sale)

Cosciotto di pollo arrosto al rosmarino

(Pollo, rosmarino, olio oliva, sale)

****Carote e patate al vapore***

(*Carote, patate, olio, sale, prezzemolo)

Succo di frutta in brick da 200 ml

Porzione di pane

Acqua in bottiglia da 500 ml

* prodotto congelato

In grassetto, con un numero di riferimento, nel menù precedente sono riportati gli allergeni presenti nelle pietanze somministrate, di seguito si riporta l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, secondo quanto indicato nell'Allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011:

1. cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, inclusi i loro prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio, maltodestrine a base di grano, sciroppi di glucosio a base d'orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
2. crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. uova e prodotti derivati di tutte le specie di animali ovipari;
4. pesce e prodotti a base di pesce tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi, gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;
5. arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. soia e prodotti a base di soia tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estratto di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio, tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche, lattitolo;
8. frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, inclusi i loro prodotti derivati tranne: frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
9. sedano e prodotti a base di sedano;
10. senape e prodotti a base di senape;
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10/mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
13. lupini e prodotti a base di lupini;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi.