

Menù Autunno 2026

Scuole Superiori

Settimana 1 (07/09/2026 – 05/10/2026 – 30/11/2026)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI	Lasagne al pesto    Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  S Minestrone di verdure 	Pasta   al tonno Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Pastina   in brodo 	Tortino di semolino gratinato   PP Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso pilaf  Minestra d'orzo   	Pasta   ai formaggi  Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Zuppa di legumi   	Risotto al pomodoro   Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Crema di patate e spinaci   
SECONDI	Straccetti di pollo alle verdure   PP Pizza pala prosciutto cotto e funghi  / Pizza pala Margherita  Affettati misti  	Polpette di manzo in umido    S Sformatino di trota, quinoa e verdure    Formaggio impanato  	Spezzatino di tacchino al pomodoro  PP Uova strapazzate   Prosciutto di tacchino 	Würstel di suino  Praline di verdure (S)    Stracchino  	Arrosto di maiale con sughetto di verdure e rosmarino    S Bastoncini di merluzzo  Mozzarella 
PIATTO UNICO	Pokè con merluzzo (S)  	Pokè con mozzarella  	Pokè con tonno 	Pokè con legumi 	Pokè con prosciutto di tacchino 
CONTORN	S Patate a spicchi al forno Zucchine al forno  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume	Purè di patate    S Broccoli all'olio  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume	Patate al forno   S Fagiolini all'olio  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume	Kartoffelsalat   S Spinaci all'olio  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume	Patate al forno   S Fagiolini all'olio  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume
DESSERT	Frutta fresca  Yogurt bianco /Yogurt alla frutta   S Crostata all'albicocca	Frutta fresca  Yogurt bianco /Yogurt alla frutta   Torta margherita   	Frutta fresca  Yogurt bianco /Yogurt alla frutta   Panna cotta al cioccolato  	Frutta fresca  Yogurt bianco /Yogurt alla frutta   S Gelato	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Torta alle carote   
PANE	Pane a rotazione tra “Pane integrale”  – “Pane segalino”  – “Pane di grano duro” 				
TUTTI I GIORNI	S Pizza pala a rotazione tra “Margherita”   – “Pizza con verdure grigliate”   – “Pizza al tonno”   Estratto di frutta e/o verdura  		Piatto unico “saltafila”: Pizza margherita tonda + 1 verdura cruda a scelta + 1 dessert		

 = con prodotti/ingredienti a KMO;  = con prodotti/ingredienti DOP;  = con prodotti/ingredienti IGP;  = con prodotti/ingredienti Biologici;  = piatto tipico;  = piatto unico;  = produzione propria;  = con prodotti/ingredienti equosolidali (banane, zafferano, cacao amaro in polvere); S = la pietanza può contenere prodotti surgelati.  = prodotti da pesca sostenibile. Frutta : Mela Alto Adige IGP, Mela della Val di Non/Val di Sole DOP regionale. La frutta non viene specificata per singola giornata in quanto può variare a seconda della disponibilità e stagionalità;  = piatto proposto per la prima volta.

Nel menù autunnale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, kiwi, uva, arancia, clementine, banana. 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 richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale di cucina o a rivolgersi al servizio al +39 329 7128543.

In caso di indisponibilità della materia prima prevista da ricettario verrà sostituita con prodotto simile. 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 2026

Scuole Superiori

Settimana 2 (14/09/2026 – 12/10/2026 – 09/11/2026)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
PRIMI	Pasta integrale  BIO alla norma BIO Pasta  BIO al pomodoro BIO Pasta  BIO all'olio BIO Riso BIO all'olio BIO Pasta e fagioli  BIO PP	S Spätzle all'uovo al burro  BIO Pasta  BIO al pomodoro BIO Pasta  BIO all'olio BIO Riso BIO all'olio BIO Riso BIO in brodo BIO	Pasta  BIO all'amatriciana BIO Pasta  BIO al pomodoro BIO Pasta  BIO all'olio BIO Riso BIO all'olio BIO Crema di carote  BIO PP	Lasagne alla bolognese  BIO PP Pasta  BIO al pomodoro BIO Pasta  BIO all'olio BIO Riso BIO all'olio BIO Passato di legumi BIO PP	Pasta BIO  al pomodoro e ricotta BIO PP Pasta  BIO al pomodoro BIO Pasta  BIO all'olio BIO Riso BIO all'olio BIO Pastina  BIO in brodo BIO
SECONDI	Bocconcini di pollo al limone  BIO PP S Bastoncini di merluzzo MSC Frittata con verdure  BIO	Gröstl  BIO PP S Merluzzo all'acqua pazza BIO MSC S Piselli in umido BIO	Scaloppina al forno  BIO S Passera con salsa alla pizzaiola BIO MSC Peperoni ripieni BIO PP	Arrosto di maiale  Pizza pala con verdure grigliate BIO / Pizza pala Margherita BIO Robiola BIO	S Scorfano dorato agli aromi BIO MSC Torta di patate, uovo e prosciutto di tacchino  BIO PP Frittata alle zucchine  BIO
PIATTO UNICO	Pokè con mozzarella  BIO	Pokè con prosciutto di tacchino BIO	Pokè con tonno BIO	Pokè con merluzzo (S) MSC BIO	Pokè con speck  BIO
CONTORNI	S Patatine al forno S Broccoli all'olio BIO Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca BIO + 1 legume	Purè di patate  BIO PP S Fagiolini all'olio BIO Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca BIO + 1 legume	Patate al forno  BIO Zucchine gratinate BIO Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca BIO + 1 legume	Polenta  BIO S Cavolfiori all'olio BIO Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca BIO + 1 legume	S Patate a spicchi al forno S Biete all'olio BIO Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca BIO + 1 legume
DESSERT	Frutta fresca BIO Yogurt bianco /Yogurt alla frutta  BIO S Strudel di mele 	Frutta fresca BIO Yogurt bianco /Yogurt alla frutta  BIO Budino al cioccolato BIO PP	Frutta fresca BIO Yogurt bianco/Yogurt alla frutta  BIO Torta alle mele e cannella  BIO PP	Frutta fresca BIO Yogurt bianco /Yogurt alla frutta  BIO Torta ai frutti di bosco (S)  BIO PP	Frutta fresca BIO Yogurt bianco /Yogurt alla frutta  BIO S Crostata all'albicocca
PANE	Pane a rotazione tra “ Pane integrale”  – “Pane segalino”  – “Pane di grano duro” 				
TUTTI I GIORNI	S Pizza a rotazione tra “Margherita”  BIO – “Pizza con verdure grigliate”  BIO – “Pizza al tonno”  BIO Estratto di frutta e/o verdura  BIO		Piatto unico “saltafila”: Pizza margherita tonda + 1 verdura cruda a scelta + 1 dessert		

 = con prodotti/ingredienti a KMO;  = con prodotti/ingredienti DOP;  = con prodotti/ingredienti IGP;  = con prodotti/ingredienti Biologici;  = piatto tipico;  = piatto unico; **PP** = produzione propria;  = con prodotti/ingredienti equosolidali (banane, zafferano, cacao amaro in polvere); **S** = la pietanza può contenere prodotti surgelati. **MSC** = prodotti da pesca sostenibile. Frutta : Mela Alto Adige IGP, Mela della Val di NON/Val di Sole DOP regionale. La frutta non viene specificata per singola giornata in quanto può variare a seconda della disponibilità e stagionalità;  = piatto proposto per la prima volta.

Nel menù autunnale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, kiwi, uva, arancia, clementine, banana. 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 richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale di cucina o a rivolgersi al servizio al +39 329 7128543.

In caso di indisponibilità della materia prima prevista da ricettario verrà sostituita con prodotto simile. 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 2026

Scuole Superiori

Settimana 3 (21/09/2026 – 19/10/2026 – 16/11/2026)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
PRIMI	Risotto allo zafferano    Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  S Passato di verdura   	Pasta   alla pastora (S)  Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Pasta e fagioli   	Pasta   all'ortolana   Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Pastina   in brodo 	Lasagne con zucca e mozzarella    Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Minestra d'orzo   	S Schlutzkrapfen agli spinaci al burro    Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Zuppa di legumi   
SECONDI	Arrosto di tacchino in salsa tonnata   Melanzane alla parmigiana   Mozzarella 	Nuggets di pollo caserecci    Frittata con patate e rosmarino    Melanzane impanate   	Sovracoscia con osso    S Bastoncini di merluzzo  Robiola 	S Ciuffi di calamaro gratinati con pane aromatico   Pizza pala al tonno  / Pizza pala Margherita  Formaggio Alto Adige 	Hamburger di manzo in umido    Crocchette di merluzzo (S), patate e carote con scorzette di limone     Affettati misti   
PIATTO UNICO	Pokè con legumi 	Pokè con mozzarella  	Pokè con prosciutto di tacchino 	Pokè con speck   	Pokè con tonno 
CONTORN I	S Patate a spicchi al forno S Spinaci all'olio  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume	Patate prezzemolate   S Cavolfiori all'olio  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume	Patate al forno   S Carote all'olio  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume	S Patatine al forno Zucchine al forno  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume	Patate alla contadina   S Fagiolini all'olio  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume
DESSERT	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   S Torta di crema al limone	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Torta al cioccolato e miglio   	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Panna cotta ai frutti di bosco  	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Torta alle carote   	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Crema pasticcera con sfoglia caramellata   
PANE	Pane a rotazione tra "Pane integrale"  – "Pane segalino"  – "Pane di grano duro" 				
TUTTI I GIORNI	S PIZZA a rotazione tra "Margherita"   – "Pizza con verdure grigliate"   – "Pizza al tonno"  Estratto di frutta e/o verdura  			Piatto unico "saltafila": Pizza margherita tonda + 1 verdura cruda a scelta + 1 dessert	

 = con prodotti/ingredienti a KMO;  = con prodotti/ingredienti DOP;  = con prodotti/ingredienti IGP;  = con prodotti/ingredienti Biologici;  = piatto tipico;  = piatto unico;  = produzione propria;  = con prodotti/ingredienti equosolidali (banane, zafferano, cacao amaro in polvere); S = la pietanza può contenere prodotti surgelati.  = prodotti da pesca sostenibile. Frutta : Mela Alto Adige IGP, Mela della Val di NON/Val di Sole DOP regionale. La frutta non viene specificata per singola giornata in quanto può variare a seconda della disponibilità e stagionalità;  = piatto proposto per la prima volta.

Nel menù autunnale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, kiwi, uva, arancia, clementine, banana. 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 richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale di cucina o a rivolgersi al servizio al +39 329 7128543.

In caso di indisponibilità della materia prima prevista da ricettario verrà sostituita con prodotto simile. 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 2026

Scuole Superiori

Settimana 4 (28/09/2026 – 26/10/2026 – 23/11/2026)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
PRIMI	Lasagne con verdura e formaggio    Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Crema di carote   	Bis di canederli al formaggio con burro    Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Riso in brodo 	Pasta   al pesto alla ligure (S)  Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  S Minestrone di verdure 	Pasta   all'ortolana   Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Pasta e fagioli   	Pasta   all'arrabbiata  Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Crema di pomodori e patate   
SECONDI	Sofficino di prosciutto e formaggio impanato    Pizza pala con würstel   / Pizza pala Margherita  Uova strapazzate  	Gulasch   Melanzane alla parmigiana  Stracchino 	Rotolo di tacchino con frittata e zucchine    S Scorfano alla mediterranea   Affettati misti  	Bollito di manzo   S Merluzzo croccante    Peperoni ripieni  	Nuggets di pollo caserecci    S Bastoncini di merluzzo  Polpette ricotta, spinaci (S) e farina integrale di ceci con salsa di pomodoro   
PIATTO UNICO	Pokè con merluzzo (S)  	Pokè con speck  	Pokè con tonno 	Pokè con mozzarella  	Pokè con prosciutto di tacchino 
CONTORNI	S Patatine al forno S Fagiolini all'olio  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume	Polenta    S Carote all'olio  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume	Patate al forno   S Broccoli all'olio  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume	Patate prezzemolate   S Biete all'olio  Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume	Patate al rosmarino   Caponata   Officina delle insalate: 4 varietà di verdura fresca  + 1 legume
DESSERT	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   S Crostata all'albicocca	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Budino alla vaniglia  	Frutta fresca  Yogurt bianco/ Yogurt alla frutta   Biscotto di pasta frolla   	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Torta al cioccolato   	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Sfogliatina con mela e cannella   
PANE	Pane a rotazione tra "Pane integrale"  – "Pane segalino"  – "Pane di grano duro" 				
TUTTI I GIORNI	S Pizza a rotazione tra "Margherita"   – "Pizza con verdure grigliate"   – "Pizza al tonno"   Estratto di frutta e/o verdura  			Piatto unico "saltafila": Pizza margherita tonda + 1 verdura cruda a scelta + 1 dessert	

 = con prodotti/ingredienti a KMO;  = con prodotti/ingredienti DOP;  = con prodotti/ingredienti IGP;  = con prodotti/ingredienti Biologici;  = piatto tipico;  = piatto unico;  = produzione propria;  = con prodotti/ingredienti equosolidali (banane, zafferano, cacao amaro in polvere); S = la pietanza può contenere prodotti surgelati.  = prodotti da pesca sostenibile. Frutta : Mela Alto Adige IGP, Mela della Val di Non/Val di Sole DOP regionale. La frutta non viene specificata per singola giornata in quanto può variare a seconda della disponibilità e stagionalità;  = piatto proposto per la prima volta.

Nel menù autunnale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, kiwi, uva, arancia, clementine, banana. 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 richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale di cucina o a rivolgersi al servizio al +39 329 7128543.

In caso di indisponibilità della materia prima prevista da ricetta verrà sostituita con prodotto simile. 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