











Menù Inverno 2025/2026

Scuole Superiori

Settimana 1 (26/01/2025 – 23/02/2026)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO


	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI	Pasta alla norma Pasta al pomodoro Pasta all'olio Riso all'olio S Minestrone di verdure	S Lasagne con verdure e formaggio PP Pasta al pomodoro Pasta all'olio Riso all'olio Pastina in brodo	Pasta al pesto Pasta al pomodoro Pasta all'olio Riso all'olio Passato di verdure	Pasta all'arrabbiata Pasta al pomodoro Pasta all'olio Riso all'olio Pasta e fagioli	S Spätzle agli spinaci al burro Pasta al pomodoro Pasta all'olio Riso all'olio Crema di carote
SECONDI	Gröstl PP S Merluzzo carbonaro con salsa al limone e zucchine Caciotta	S Pizza al tonno / S Pizza Margherita S Bastoncini di merluzzo Zucchine ripiene	Panino con arrosto di tacchino, formaggio e zucchine PP, S Calamari gratinati Stracchino	Straccetti di pollo al limone PP S Burger vegetale Asiago	Nuggets di pollo caserecci PP Melanzane impanate Affettati misti
PIATTO UNICO	Pokè con tonno	Pokè con mozzarella	Pokè con prosciutto di tacchino	Pokè con legumi	Pokè con merluzzo (S)
CONTORNI	S Patatine al forno S Cavolfiori all'olio Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca	Patate al forno S Fagiolini all'olio Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca	S Patate a spicchi al forno S Carote all'olio Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca	Patate al forno S Spinaci all'olio Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca	Patate all'olio e prezzemolo Zucchine gratinate Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca
DESSERT	Frutta fresca Yogurt bianco / Yogurt alla frutta S Crostata all'albicocca	Frutta fresca Yogurt bianco / Yogurt alla frutta Biscotto di pasta frolla	Frutta fresca Yogurt bianco / Yogurt alla frutta Torta di mele	Frutta fresca Yogurt bianco / Yogurt alla frutta Creme caramel	Frutta fresca Yogurt bianco / Yogurt alla frutta Budino alla vaniglia
PANE	Pane a rotazione tra "Pane integrale" – "Pane segalino" – "Pane di grano duro"				
TUTTI I GIORNI	S Pizza a scelta tra "Margherita" – "Pizza con verdure grigliate" – "Pizza al tonno" Estratto di frutta e/o verdura				











 = 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.  = 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. Nel menù invernale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, arancia, clementine, banana;  = piatto proposto per la prima volta.

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

Settimana 2 (08/12/2025 – 05/01/2026 – 02/02/2026)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
PRIMI	Pasta  alla pastora (S)  Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Riso  in brodo 	S Spätzle bianchi e verdi al burro  Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Minestrina d'orzo 	S Lasagne alla bolognese  PP Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  S Crema di patate e piselli 	Risotto alla zucca  PP Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Passato di legumi 	Orzotto risottato  PP Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  S Minestrone di verdure 
SECONDI	Würstel di suino S Cotoletta di merluzzo  con limone  Asiago 	Rotolo di tacchino con frittata e zucchine  PP S Praline di trota, quinoa e verdure   PP Formaggio impanato  PP	Bollito di manzo  con senape S Eglefino alla mediterranea  Frittata con patate e rosmarino 	Cotoletta di pollo  PP Teneroni di ricotta, spinaci (S) e farina integrale di ceci con salsa di pomodoro  PP Prosciutto cotto 	Sofficino di prosciutto di tacchino impanato  PP Pizza con verdure grigliate (S)  / Pizza Margherita (S)  Scaloppina di maiale 
PIATTO UNICO	Pokè con speck 	Pokè con prosciutto di tacchino 	Pokè con legumi 	Pokè con mozzarella 	Pokè con merluzzo (S) 
CONTORNI	S Patate a spicchi al forno S Spinaci all'olio  <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca 	Patate al forno  S Carote all'olio  <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca 	Kartoffelsalat  Zucchine gratinate  <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca 	Patate al forno  S Cavolfiori all'olio  <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca 	Patate all'olio e prezzemolo  S Broccoli all'olio  <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca 
DESSERT	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta  S Strudel di mele 	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta  Torta al cioccolato e miglio  PP	Frutta fresca  Yogurt bianco/ Yogurt alla frutta  Budino alla vaniglia  PP	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta  S Torta di crema al limone	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta  Crema pasticcera con sfoglia caramellata  PP
PANE	Pane a rotazione tra "Pane integrale"  – "Pane segalino"  – "Pane di grano duro" 				
TUTTI I GIORNI	S Pizza a scelta tra "Margherita"  – "Pizza con verdure grigliate"  – "Pizza al tonno"  Estratto di frutta e/o verdura 				

 = con prodotti/ingredienti a KMØ;  = 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.  = 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. Nel menù invernale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, arancia, clementine, banana;  = piatto proposto per la prima volta.

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 Inverno 2025/2026

Scuole Superiori

Settimana 3 (15/12/2025 – 12/01/2026 – 09/02/2026)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI	Pasta  aglio, olio e peperoncino  Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Crema di carote  	S Bis di canederli al formaggio   Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso pilaf  Pasta e fagioli  	Pasta  con tonno e olive Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Pastina  in brodo  	S Spätzle all'uovo al burro   Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Crema di pomodoro e patate  	S Bis: crespelle ricotta e spinaci/crespelle al formaggio con salsa di pomodoro   Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  (S) Minestrone di verdure  
SECONDI	S Polpette di manzo in umido  S Pizza prosciutto cotto e funghi  / S Pizza Margherita  Cordon-bleu di melanzane  	Spezzatino di tacchino al pomodoro    Stracchino   Affettati misti	Pollo arrosto all'arancia    Polpette croccanti di merluzzo (S), patate e carote con scorzette di limone    Zucchine ripiene   	Parmigiana di melanzane    S Eglefino alla pizzaiola   S Piselli in umido 	Polpette di manzo e verdure al forno   S Merluzzo alla livornese    Frittata con formaggio e zucchine   
PIATTO UNICO	Pokè con legumi 	Pokè con merluzzo (S)  	Pokè con mozzarella 	Pokè con tonno 	Pokè con prosciutto di tacchino 
CONTORNI	Patate al forno   S Carote all'olio   Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca  	S Patate a spicchi al forno Finocchi all'olio   Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca  	Purè di patate    S Spinaci all'olio   Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca  	S Patatine al forno S Cavolfiori all'olio   Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca  	Polenta  S Piselli in umido   Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca  
DESSERT	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   S Crostata all'albicocca	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Torta margherita con grano saraceno  	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Creme caramel   	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Torta alle carote   	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Torta di mele   
PANE	Pane a rotazione tra "Pane integrale"  – "Pane segalino"  – "Pane di grano duro" 				
TUTTI I GIORNI	S Pizza a scelta tra "Margherita"   – "Pizza con verdure grigliate"   – "Pizza al tonno"   Estratto di frutta e/o verdura  				

 = 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.  = 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. Nel menù invernale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, arancia, clementine, banana;  = piatto proposto per la prima volta.



















































































































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 Inverno 2025/2026

Scuole Superiori

Settimana 4 (22/12/2025 – 19/01/2026)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
PRIMI	Pasta  all'amatriciana  Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  S Crema di patate e piselli  	S Lasagne pomodoro e mozzarella  PP Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Riso in brodo 	Gnocchetti di ricotta, pane e spinaci (S)  con salsa al formaggio  PP Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Pastina in brodo 	Pasta  all'ortolana  Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  S Minestrone di verdure 	Canederli caserecci con burro  PP Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Passato di legumi 
SECONDI	Bocconcini di tacchino con salsa alle verdure, lenticchie e scorzetta di limone  PP S Eglefino dorato   Uova strapazzate  	Würstel di suino S Bastoncini di merluzzo  Peperoni ripieni  PP	Hamburger di manzo con verdure  PP Pizza capricciosa (S)   / Pizza Margherita (S)   Cordon-bleu di melanzane  PP	Coscette di pollo arrosto al curry  S Passera dorata   Stracchino 	Straccetti di maiale ai funghi  PP Ceci in umido  Affettati misti
PIATTO UNICO	Pokè con mozzarella 	Pokè con prosciutto di tacchino 	Pokè con tonno 	Pokè con speck  	Pokè con legumi 
CONTORNI	S Patate a spicchi al forno S Cavolfiore all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	S Patatine al forno S Spinaci all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	Patate al forno   S Fagiolini all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	S Patate a spicchi al forno S Carote all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	Kartoffelsalat   S Broccoli all'olio Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 
DESSERT	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   S Strudel di mele 	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Muffin al cioccolato  PP	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Torta margherita  PP	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Budino al cioccolato   PP	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Torta alle carote e limone  PP
PANE	Pane a rotazione tra "Pane integrale"  – "Pane segalino"  – "Pane di grano duro" 				
TUTTI I GIORNI	S Pizza a scelta tra "Margherita"   – "Pizza con verdure grigliate"   – "Pizza al tonno"   Estratto di frutta e/o verdura  				

 = 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.  = 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. Nel menù invernale verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, arancia, clementine, banana;  = piatto proposto per la prima volta.

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