



Città di Bolzano
Stadt Bozen

Menù Inverno 2025/2026

Scuole Superiori



Data di emissione: 01/12/2025

Data di revisione: 04/12/2025

Rev.01

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 PP	S Spätzle agli spinaci al burro Pasta al pomodoro Pasta all'olio Riso all'olio Crema di carote
	Gröstl PP	S Pizza al tonno / S Pizza Margherita	Panino con arrosto di tacchino PP, formaggio e zucchine	Straccetti di pollo al limone PP	Nuggets di pollo caserecci PP
	S Merluzzo carbonaro con salsa al limone e zucchine Caciotta	S Bastoncini di merluzzo Zucchine ripiene PP	S Calamari gratinati Stracchino	S Burger vegetale Asiago	Melanzane impanate Affettati misti
	Pokè con tonno	Pokè con mozzarella	Pokè con prosciutto di tacchino	Pokè con legumi	Pokè con merluzzo (S)
	S Patatine al forno S Cavolfiori all'olio <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca	Patate al forno S Fagiolini all'olio <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca	S Patate a spicchi al forno S Carote all'olio <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca	Patate al forno S Spinaci all'olio <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca	Patate all'olio e prezzemolo Zucchine gratinate <u>Officina delle insalate</u> 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 PP	Frutta fresca Yogurt bianco / Yogurt alla frutta Torta di mele PP	Frutta fresca Yogurt bianco / Yogurt alla frutta Creme caramel PP	Frutta fresca Yogurt bianco / Yogurt alla frutta Budino alla vaniglia 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



Città di Bolzano
Stadt Bozen

Menù Inverno 2025/2026

Scuole Superiori



Data di emissione: 01/12/2025

Data di revisione: 04/12/2025

Rev.01

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

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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 Minestra 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	Rotolo di tacchino con frittata e zucchine PP S Praline di trota, quinoa e verdure PP	Bollito di manzo con senape S Eglefino alla mediterranea	Cotoletta di pollo PP Teneroni di ricotta, spinaci (S) e farina integrale di ceci con salsa di pomodoro PP	Sofficina di prosciutto di tacchino impanato PP Pizza con verdure grigliate (S) / Pizza Margherita (S)
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	Panettoni a rotazione tra "Panettoni integrali" – "Panettoni segalini" – "Panettoni 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; = produzione propria; = con prodotti/ingredienti equosolidali (banane, zafferano, cacao amaro in polvere); = 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



Città di Bolzano
Stadt Bozen

Menù Inverno 2025/2026

Scuole Superiori



Data di emissione: 01/12/2025

Data di revisione: 04/12/2025

Rev.01

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

KMO = 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 **KMO**: 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



Città di Bolzano
Stadt Bozen

Menù Inverno 2025/2026

Scuole Superiori



Data di emissione: 01/12/2025

Data di revisione: 04/12/2025

Rev.01

Settimana 4 (22/12/2025 – 19/01/2026)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
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)	Coscette di pollo arrosto al curry S Passera dorata Stracchino	Stracciotti 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 <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca	S Patatine al forno S Spinaci all'olio <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca	Patate al forno S Fagiolini all'olio <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca	S Patate a spicchi al forno S Carote all'olio <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca	Kartoffelsalat 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 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
PANE	Panettoni a rotazione tra "Panettoni integrali" – "Panettoni segalino" – "Panettoni 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; = 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