

**Settimana 1 (10/03/2025-07/04/2025-05/05/2025-02/06/2025)**

**LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>PRIMI</b>	S Bis di canederli al formaggio     Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Crema di carote  	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 	Pasta   alla pastora (S)  Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Pastina   in brodo  	Pasta   alla mediterranea con sgombrò (S) e mozzarella fresca   Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Pasta e fagioli   <b>PP</b>	Risotto agli asparagi   Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Passato di legumi 
<b>SECONDI</b>	Pollo alla pizzaiola  <b>PP</b>  Pizza al tonno (S)   / Pizza Margherita (S)   <b>PP</b>  Melanzane alla parmigiana  	Bocconcini di tacchino  ai funghi (S) <b>PP</b>  Polpette croccanti di merluzzo (S), patate e carote con scorzette di limone   <b>PP</b>  Caciotta 	Hamburger di manzo con verdure  <b>PP</b>  S Eglefino dorato agli aromi    Zucchine ripiene   <b>PP</b>	Scaloppina alla valdostana   <b>PP</b>  Pepite saporite con salsa alle carote    <b>PP</b>  Affettati misti	Panzerotto al prosciutto e formaggio    S Merluzzo alla livornese    Formaggio spalmabile
<b>PIATTO UNICO</b>	Pokè con mozzarella  	Pokè con tonno  	Pokè con merluzzo (S)    	Pokè con prosciutto di tacchino  	Pokè con legumi  
<b>CONTORNI</b>	S Patate a spicchi al forno S Finocchi all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca  	S Patatine stick al forno Zucchine gratinate   Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca  	S Piselli conditi  S Carote gratinate   Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca  	Patate al rosmarino   S Broccoli all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca  	Patate prezzemolate   Zucchine trifolate  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca  
<b>DESSERT</b>	Frutta  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   S Strudel di mele 	Frutta  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Budino alla vaniglia   <b>PP</b>	Frutta  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Bignè con crema pasticcera all'arancia   <b>PP</b>	Frutta  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Torta al cioccolato   <b>PP</b>	Frutta  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Crema di yogurt con ananas caramellato   <b>PP</b>
<b>PANE</b>	Pane a rotazione tra "Pane integrale"  - "Pane segalino"  - "Pane bianco" 				
<b>TUTTI I GIORNI</b>	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 primaverile verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, albicocca, pesca, pescanoce, prugna, 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 3297128543**. 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

**Settimana 2 (17/03/2025 – 14/04/2025 – 12/05/2025 – 09/06/2025)**

**LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
<b>PRIMI</b>	S Lasagne al pomodoro e mozzarella    <b>PP</b> Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Riso  in brodo  	Pasta   all'amatriciana   Pasta   al pomodoro   Pasta   all'olio   Riso pilaf  Crema di patate e piselli (S)  	S Schlutzkrapfen agli spinaci al burro      Pasta   al pomodoro   Pasta   all'olio   Riso  all'olio  Crema di spinaci (S) e patate    con crostini al rosmarino 	Risotto al pomodoro   Pasta   al pomodoro   Pasta   all'olio   Riso  all'olio  Passato di legumi 	Gnocchi di patate  al pomodoro   Pasta   al pomodoro   Pasta   all'olio   Riso  all'olio  Minestra d'orzo 
<b>SECONDI</b>	Arrosto di tacchino in salsa tonnata    <b>PP</b> Würstel di suino Formaggio impanato     <b>PP</b>	Gulasch     <b>PP</b> Sformatino di trota (S) e verdure   <b>PP</b> con crostone di pane tostato   Caciotta 	Fusi di pollo al rosmarino   Bocconcini di eglefino dorato (S)  Frittata con piselli (S)  	Torta di patate e prosciutto cotto      <b>PP</b> Pizza capricciosa (S)   / Pizza Margherita (S)   <b>PP</b> Cordon-bleu di melanzane   <b>PP</b>	Paillard di maiale  Cotoletta di melanzana    <b>PP</b> Polpette di verdure, ceci e miglio con salsa al pomodoro e origano    <b>PP</b>
<b>PIATTO UNICO</b>	Pokè con speck   	Pokè con mozzarella  	Pokè con prosciutto di tacchino  	Pokè con merluzzo (S) 	Pokè con legumi 
<b>CONTORNI</b>	Polenta  S Broccoli 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 Spinaci all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca  	S Piselli conditi  Zucchine trifolate   Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca  	Patate al forno  S Fagiolini all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca  
<b>DESSERT</b>	Frutta  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   S Crostata di mele	Frutta  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Muffin al cioccolato    <b>PP</b>	Frutta  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Budino alla vaniglia   <b>PP</b>	Frutta  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Torta margherita   <b>PP</b>	Frutta  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Crema pasticcera con sfoglia caramellata    <b>PP</b>
<b>PANE</b>	Pane a rotazione tra "Pane integrale"  – "Pane segalino"  – "Pane bianco" 				
<b>TUTTI I GIORNI</b>	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 primaverile verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, albicocca, pesca, pescanocce, prugna, 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 3297128543**.

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](http://www.comune.bolzano.it/ristorazione_scolastica)

### Settimana 3 (24/03/2025 – 21/04/2025 – 19/05/2025)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
PRIMI	Pasta   al pomodoro, ricotta e piselli (S)  Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  S Passato di verdura 	Pasta  alla carbonara  Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Crema di carote 	S Spätzle all'uovo al burro   Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Crema di pomodoro e patate 	Pasta  alla norma  Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Minestra d'orzo 	S Lasagne con verdure e formaggio   PP Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Pastina  in brodo 
SECONDI	S Panino con hamburger di manzo  PP S Bastoncini di merluzzo  Melanzane ripiene   PP	Bocconcini di pollo croccanti  PP Pizza all'ortolana (S)   / Pizza Margherita (S)  PP Formaggio spalmabile	Rotolo di tacchino con frittata e zucchine   PP S Cotoletta di merluzzo  alla pizzaiola  Formaggio impanato  PP	Stracotto di manzo con salsa alle verdure  Crocchette di trota (S) e verdure   PP Grigliata di verdure 	Straccetti di pollo al limone  PP Panino gourmet con prosciutto cotto, formaggio e insalata   PP Frittata alle zucchine 
PIATTO UNICO	Pokè con prosciutto di tacchino 	Pokè con merluzzo (S) 	Pokè con mozzarella 	Pokè con legumi 	Pokè con tonno 
CONTORNI	S Patatine stick al forno S Cavolfiori all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	S Patate a spicchi al forno S Fagiolini all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	Patate al rosmarino  Zucchine gratinate   Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	Patate prezzemolate  S Spinaci gratinati  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	S Piselli conditi  Caponata  PP Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 
DESSERT	Frutta  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   S Torta di crema al limone	Frutta  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Biscotti di pasta frolla con salsa ai frutti di bosco  PP	Frutta  Yogurt bianco/ Yogurt alla frutta   Torta alle carote  PP	Frutta  Yogurt bianco/ Yogurt alla frutta   Crema pasticcera con ananas  PP	Frutta  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Torta di mele  PP
PANE	Pane a rotazione tra "Pane integrale"  - "Pane segalino"  - "Pane bianco" 				
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 equosolidari (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 primaverile verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, albicocca, pesca, pescoce, prugna, 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 3297128543**. 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](http://www.comune.bolzano.it/ristorazione_scolastica)

**Settimana 4 (31/03/2025 – 28/04/2025 – 26/05/2025)**

**LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO**

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
<b>PRIMI</b>	S Spätzle agli spinaci al burro Pasta  al pomodoro Pasta  all'olio Riso  all'olio Passato di legumi	S Lasagne alla bolognese <b>PP</b> Pasta  al pomodoro Pasta  all'olio Riso  all'olio Pasta e fagioli	Pasta  ai ceci, verdure e trota(S) Pasta  al pomodoro Pasta  all'olio Riso  all'olio S Crema di patate e piselli	Pasta alla "cow-boy" Pasta  al pomodoro Pasta  all'olio Riso  all'olio Riso in brodo	Pasta  alla ligure Pasta  al pomodoro Pasta  all'olio Riso  all'olio Crema di carote
<b>SECONDI</b>	Spezzatino al pomodoro <b>PP</b> Cotoletta di melanzana <b>PP</b> Caprese	Fusi di pollo al curry Bocconcini di eglefino dorato (S) Asiago	Cotoletta di pollo <b>PP</b> Pizza capricciosa (S)  / Pizza Margherita (S) Affettati misti	S Polpette di manzo in umido S Bastoncini di merluzzo Peperoni ripieni <b>PP</b>	Straccetti di maiale alle verdure <b>PP</b> S Seppioline gratinate con pane aromatico Uova strapazzate
<b>PIATTO UNICO</b>	Pokè con mozzarella	Pokè con prosciutto di tacchino	Pokè con tonno	Pokè con speck	Pokè con legumi
<b>CONTORNI</b>	Polenta S Carote all'olio Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca	S Patate a spicchi al forno S Spinaci all'olio Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca	Patate al forno S Finocchi gratinati Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca	Purè di patate <b>PP</b> S Carote all'olio Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca	S Patatine stick al forno S Broccoli all'olio Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca
<b>DESSERT</b>	Frutta Yogurt bianco / Yogurt alla frutta S Crostata all'albicocca	Frutta Yogurt bianco / Yogurt alla frutta Torta margherita con grano saraceno <b>PP</b>	Frutta Yogurt bianco / Yogurt alla frutta Budino al cioccolato <b>PP</b>	Frutta Yogurt bianco / Yogurt alla frutta Torta di mele <b>PP</b>	Frutta Yogurt bianco / Yogurt alla frutta Crema pasticcera con sfoglia croccante <b>PP</b>
<b>PANE</b>	Pane a rotazione tra "Pane integrale"  – "Pane segalino"  – "Pane bianco"				
<b>TUTTI I GIORNI</b>	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 primaverile verranno offerte le seguenti tipologie di frutta: mela, pera, albicocca, pesca, pescanocce, prugna, 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, ARACCHIDI, 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 3297128543. 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](http://www.comune.bolzano.it/ristorazione_scolastica)