

Settimana 1 (08/09/2025 – 06/10/2025 – 03/11/2025)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI	S 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 Pasta al pomodoro Pasta all'olio Riso pilaf Passato di legumi	Risotto allo zafferano Pasta al pomodoro Pasta all'olio Riso all'olio S Crema di patate e piselli	Pasta integrale alla norma Pasta al pomodoro Pasta all'olio Riso all'olio Minestra d'orzo
SECONDI	Straccetti di pollo alle verdure Pizza prosciutto cotto e funghi (S) / Pizza Margherita (S) Affettati misti	S Polpette di manzo in umido S Seppioline gratinate con pane aromatico Formaggio impanato	Spezzatino di tacchino con verdure Uova strapazzate Prosciutto di tacchino	Würstel di suino Praline di verdure (S) Caciotta	Scaloppina di maiale S Nuggets di pesce Formaggio spalmabile
PIATTO UNICO	Pokè con merluzzo (S)	Pokè con mozzarella	Pokè con tonno	Pokè con legumi	Pokè con prosciutto di tacchino
CONTORNI	Patate al forno Zucchine al forno <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca	Purè di patate S Broccoli all'olio <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca	S Patate a spicchi al forno S Cavolfiori all'olio <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca	Kartoffelsalat S Spinaci all'olio <u>Officina delle insalate</u> 4 Varietà di verdura fresca	S Patatine al forno S Fagiolini all'olio <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 S Strudel di mele	Frutta fresca Yogurt bianco / Yogurt alla frutta Panna cotta al cioccolato	Frutta fresca Yogurt bianco / Yogurt alla frutta Budino alla vaniglia	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 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; = 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; = progetto Trota – ricetta elaborata dai bambini

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

Settimana 2 (15/09/2025 – 13/10/2025 – 10/11/2025)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
PRIMI	Riso con trota (S)     Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Pasta e fagioli   	S Lasagna con salsa di piselli, pomodoro e mozzarella     Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Riso  in brodo   	Pasta   all'amatriciana  Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Crema di carote   	Pasta   al ragù   Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Passato di legumi  	S Spätzle all'uovo al burro    Pasta   al pomodoro  Pasta   all'olio  Riso  all'olio  Pastina   in brodo  
SECONDI	Bocconcini di pollo al limone   S Bastoncini di merluzzo  Frittata con verdure   	Gröstl    S Merluzzo all'acqua pazza  Asiago 	S Polpette di manzo al forno  S Passera con salsa alla pizzaiola     Peperoni ripieni   	Arrosto di maiale  Pizza con verdure grigliate (S)    / Pizza Margherita (S)     Frittata alle zucchini   	S Eglefino dorato agli aromi   Melanzane alla parmigiana    Polpette ricotta, spinaci (S) e farina integrale di ceci con salsa di pomodoro    
PIATTO UNICO	Pokè con mozzarella 	Pokè con prosciutto di tacchino 	Pokè con tonno 	Pokè con merluzzo (S)  	Pokè con speck  
CONTORNI	S Patatine al forno S Broccoli all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	Purè di patate  S Cavolfiori all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	Patate al forno  Zucchine gratinate   Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	Polenta   S Fagiolini all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	S Patate a spicchi al forno S Piselli in umido  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   Torta alle mele e cannella   	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Budino al cioccolato   	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   Torta ai frutti di bosco (S)   	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta   S Crostata all'albicocca
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;  = 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;  = piatto proposto per la prima volta;  = progetto Trota - ricetta elaborata dai bambini

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

Settimana 3 (22/09/2025 – 20/10/2025 – 17/11/2025)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
PRIMI	Pasta  ai formaggi  Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso pilaf  S Passato di verdura 	Pasta  alla pastora (S)  Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Pasta e fagioli 	S Lasagne con zucca e mozzarella   PP Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Pastina  in brodo 	Pasta  ai ceci, zucchine e trota(S)   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	Sovracoscia di tacchino ripiena   PP Sformatino di trota (S) e verdure  PP con crostone di pane tostato  Formaggio impanato  PP	S Nuggets di pollo Frittata con patate e rosmarino  Melanzane impanate  PP	Coscette di pollo arrosto   PP S Bastoncini di merluzzo  Formaggio spalmabile	S Seppioline gratinate con pane aromatico  PP Pizza al tonno (S)  / Pizza Margherita (S)  Asiago 	S Hamburger di manzo in umido  Crocchette di merluzzo (S), patate e carote con scorzette di limone  PP Affettati misti
PIATTO UNICO	Pokè con legumi 	Pokè con mozzarella 	Pokè con prosciutto di tacchino 	Pokè con speck 	Pokè con tonno 
CONTORNI	Polenta  PP S Cavolfiori all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	Patate prezzemolate  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 Patatine al forno Zucchine al forno  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 
DESSERT	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta  S Torta di crema al limone	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta  Panna cotta ai frutti di bosco  PP	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta  Torta al cioccolato e miglio  PP	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta  Torta alle carote  PP	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 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;  = piatto proposto per la prima volta;  = progetto Trota - ricetta elaborata dai bambini

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, 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 +39 329 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

Settimana 4 (29/09/2025 – 24/11/2025)

LO STAFF VI AUGURA BUON APPETITO

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENEDÌ
PRIMI	S Lasagne con verdura e formaggio   PP Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Crema di carote 	Pasta  al pesto alla ligure (S)   NEW Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Riso in brodo 	Pasta  all'ortolana  Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  S Minestrone di verdure 	S Bis di canederli al formaggio   Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Pasta e fagioli 	Pasta  all'arrabbiata  Pasta  al pomodoro  Pasta  all'olio  Riso  all'olio  Passato di legumi 
SECONDI	Scaloppina di maiale  PP Pizza con würstel (S)  / Pizza Margherita (S)  Uova strapazzate 	Arrostito di tacchino in salsa tonnata  PP Melanzane alla parmigiana  Zucchine ripiene  PP	Cotoletta di pollo  PP S Merluzzo carbonaro croccante   PP Affettati misti	Gulasch  PP S Scorfano alla mediterranea  Peperoni ripieni  PP	S Nuggets di pollo Torta di patate, uovo e prosciutto di tacchino   PP Caciotta 
PIATTO UNICO	Pokè con merluzzo (S)  	Pokè con speck  	Pokè con tonno 	Pokè con mozzarella 	Pokè con prosciutto di tacchino 
CONTORNI	Polenta  PP S Fagiolini all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	S Patatine al forno S Broccoli all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	Patate al forno  S Carote all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	S Patate a spicchi al forno S Cavolfiori all'olio  Officina delle insalate 4 Varietà di verdura fresca 	Patate prezzemolate  Caponata  PP 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  Budino alla vaniglia  PP	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta  S Strudel di mele 	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta  Torta al cioccolato   PP	Frutta fresca  Yogurt bianco / Yogurt alla frutta  S Torta di crema al limone
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.  = 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;  = progetto Trota – ricetta elaborata dai bambini

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