

# MENU' CONVITTO DAMIANO CHIESA

2019/2020	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
<b>MENU' ROSMINI E GRIES 1 SETT</b>	Pasta al parmigiano Arrosti di maiale al forno Patate al forno * Insalata mista Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro * Petto di pollo ai ferri Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	<u>Piatto unico</u> Spezzatino di manzo Canederlo al prosciutto (o risotto alla parmigiana) Insalata mista Dolce *	Pasta al ragù * Piatto freddo misto Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Fil. di platessa impanato * Verdura cotta * Insalata mista Yogurt
<b>MENU' ROSMINI E GRIES 2 SETT</b>	Pasta pomodoro e basilico Fettina di tacchino impanata Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (o risotto allo zafferano) Filetto di pesce gratinato * Insalata mista Frutta di stagione	<u>Piatto unico</u> Pizza al prosciutto Verdura cotta * Insalata mista Frutta o dolce *	Pasta alle verdure Hamburger bovino ai ferri * Patate al forno * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al ragù Sformato di verdure (o uova sode e tonno) Insalata mista Budino o frutta
<b>MENU' ROSMINI E GRIES 3 SETT</b>	Schlutzkrapfen olio e salvia * Arrosti di tacchino Patate al forno * Insalata mista Frutta di stagione	<u>Piatto unico</u> Bocconcini di vitello in umido Purè di patate Insalata mista Dolce *	Crema di verdure e riso (o risotto alle verdure) Fettina pollo o tacchino impanata Verdura cotta * Insalata mista Yogurt	Gnocchi di semolino alla romana con pomodoro Stracchino o mozzarella Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta con pomodoro fresco Fil di pesce spada alla siciliana * Zucchine Insalata mista Frutta di stagione
<b>MENU' ROSMINI E GRIES 4 SETT</b>	Risotto al pomodoro Scaloppa di pollo Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alla parmigiana Würstel di tacchino e pollo al vapore Purè di patate Insalata mista Frutta di stagione	<u>Piatto unico</u> Lasagne alla bolognese * Verdura cotta * Insalata mista Dolce *	Pasta al tonno Cotoletta di tacchino alla milanese * Insalata mista Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro * Polpettine di merluzzo al forno * Verdura cotta * Insalata mista Budino
<b>MENU' ROSMINI E GRIES 5 SETT</b>	Risotto alla parmigiana Arrosti di vitello al forno Polenta Insalata mista Frutta di stagione	Pasta alla buongustaia Mozzarella e prosciutto cotto Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Minestra d'orzo (o pasta con piselli) * Bastoncini di pesce * Crocchette di patate * Insalata mista Yogurt o frutta	<u>Piatto unico</u> Pollo al forno Patate e verdure al forno * Insalata mista Dolce *	Pasta al pomodoro Fil. di Cernia al forno * Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione

Il menù può subire delle variazioni dovute alla stagionalità e alla disponibilità dei prodotti.

In caso di allergie avvisare sempre e in ogni caso il personale. Si informa che è a disposizione il registro degli allergeni.

Nel menù sono presenti alimenti - ingredienti e prodotti che possono provocare allergie o intolleranze (allergeni alimentari naturali). Possono contenere le seguenti sostanze:

- molluschi, crostacei, uova, pesce, arachidi, lupini, soia, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti
- cereali contenenti glutine (tranne che il menù senza glutine)
- latte e derivati contenenti lattosio (tranne che il menù privo di lattosio)

Regolamento (CE) 1189/2011

\*Le pietanze possono contenere alimenti surgelati

Menù elaborato con la collaborazione del Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica del distretto Gries - S. Quirino. Media settimanale degli apporti nutrizionali del pasto. Stima dei fabbisogni di energia e nutrienti secondo LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) e S.I.N.U. Revisione 2014 e le "Linee di Indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della salute. G.U. n.134 del 11.06.2010.

Data di emissione: 4 luglio 2018

Data di revisione: 11 giugno 2019 - Rev.n.02

La dietista dott.ssa De Giuli Carlotta

Per presa visione: la coordinatrice del convitto Valentina Failo

Gesundheitsbezirk Comprensorio  
Bozen Sanitario di Bolzano  
STÄDTLICHE DIETETIK SERVIZIO DI DIETETICA  
UND KLINISCHE ERNÄHRUNG NUTRIZIONE CLINICA  
Ernährungstherapeutin Tecnico Dietista  
Carlotta De Giuli  
Tel. 0471 409271 - 0471 829257

Firmato digitalmente da: Valentina Failo  
Data: 11/07/2019 10:04:21

11/07/2019

# MENU' STUDENTENHEIM DAMIANO CHIESA

2019/2020	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>MENU' ROSMINI - GRIES 1 WOCH</b>	Nudel mit Parmesansoße Schweinebraten Bratkartoffel * Gemischte Salat Obst	Kartoffelklößchen mit Tomatensoße * Gegrillte Hähnchenfleisch Gekochtes Gemüse * Gemischte Salat Obst	Rindergulasch Schinkenknödel oder Risotto Gemischte Salat Süßspeise *	Nudel mit Fleischsoße * Gemischte kalte Teller Gekochtes Gemüse * Gemischte Salat Obst	Nudel mit Tomatensoße Panierte Fischfilets * Gekochtes Gemüse * Gemischte Salat Yogurt
<b>MENU' ROSMINI - GRIES 2 WOCH</b>	Nudel mit Tomatensoße Wienerschnitzel Gekochtes Gemüse * Gemischte Salat Obst	Parmesanrisotto oder Safranrisotto Gegrillte Hähnchenfleisch * Gemischte Salat Obst	Schinkenpizza Gekochtes Gemüse * Gemischte Salat Obst oder Süßspeise *	Nudel mit Gemüse Rindhamburger * Bratkartoffel * Gemischte Salat Obst	Nudel mit Fleischsoße Gebratene Gemüse oder Thunfisch und gekochte Eier Gemischte Salat Pudding oder Obst
<b>MENU' ROSMINI - GRIES 3 WOCH</b>	Schlutzkrapfen mit Öl und Salbei * Truthahnbraten Bratkartoffel * Gemischte Salat Obst	Kalbsgulasch Kartoffelpüree Gemischte Salat Süßspeise *	Gemüsesuppe mit Reis oder Gemüserisotto Wienerschnitzel Gekochtes Gemüse * Gemischte Salat Yogurt	Griesklößchen mit Tomatensoße Stracchino oder Mozzarella Gekochtes Gemüse * Gemischte Salat Obst	Nudel mit frische tomaten Fischfilet nach Sizilianische Art * Zucchini Gemischte Salat Obst
<b>MENU' ROSMINI - GRIES 4 WOCH</b>	Tomatenrisotto Hähnchenfleisch mit Soße Gekochtes Gemüse * Gemischte Salat Obst	Nudel mit Parmesansoße Truthahn und Hähnchenwürstel Kartoffelpüree Gemischte Salat Obst	Lasagne mit Bolognesesoße * Gekochtes Gemüse * Gemischte Salat Süßspeise *	Nudel mit Thunfischsoße Wienerschnitzel * Gemischte Salat Obst	Kartoffelklößchen mit Tomatensoße * Fischfrikadellen * Gemischte Salat Gekochtes Gemüse * Pudding
<b>MENU' ROSMINI - GRIES 5 WOCH</b>	Parmesanrisotto Kalbsbraten Polenta Gemischte Salat Obst	Nudel mit Feinschmeckersoße Mozzarella und Schinken Gekochtes Gemüse * Gemischte Salat Obst	Gerstesuppe oder nudel mit Erbsen * Fischstäbchen * Kroketten * Gemischte Salat Yogurt oder Obst	Brathähnchen Gebratene Kartoffel und Gemüse * Gemischte Salat Süßspeise *	Nudel mit Tomatensoße Gebratene Fischfilet * Gekochtes Gemüse * Gemischte Salat Obst

Im Sinne der Verordnung der EU 1169/11 werden alle Informationen bezüglich der Inhaltsstoffe, bzw. Zutaten die Allergene beinhalten die Allergien oder Intolleranzen hervorrufen, können in dem Rezeptbuch der Allergene aufgelistet. Dieses Rezeptbuch liegt bei uns in der Küche.  
\*Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet

Ausstellungsdatum: 4 luglio 2018  
Datum der Revision: 11 giugno 2019 \_ Rev.n.2

Die Diätassistentin De Giuli Carlotta

Abzeichnung nach Einsichtnahme: die Koordinatorin Valentina Failo

Gesundheitsbezirk Comprensorio  
Bozen Sanitorio di Bolzano  
DIETISTEN FÜR DIÄTETIK, SERVIZIO DI DIETETICA  
UND KLINISCHE ERNÄHRUNG, NUTRITIONE CLINICA  
Ernährungstherapeutin Tecnico Dietista  
Carlotta De Giuli  
Tel. 0471 409271 - 0471 829257

Firmato digitalmente da: Valentina Failo  
Data: 11/07/2019 10:04:46

11/07/2019

2019/2020	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI (piatto unico)	GIOVEDI	VENERDI
<b>MENU' ROSMINI - GRIES 1<sup>a</sup> SETT</b>	Pasta al parmigiano Arrosto di maiale al forno Patate al forno * Insalata mista Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro * Petto di pollo ai ferri Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Spezzatino di manzo Canederlo al prosc. (o risotto alla parmigiana) Insalata mista Dolce *	Pasta al ragù * Piatto freddo misto Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Fil. di platessa impanato * Verdura cotta * Insalata mista Yogurt
<b>MENU' PRIVO DI LATTOSIO, LATTE E DERIVATI</b>	Pasta all'olio Arrosto di maiale al forno Patate al forno * Insalata mista Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro * Petto di pollo ai ferri Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Spezzatino di manzo Riso all'olio (o polenta) Insalata mista Frutta o dolce senza lattosio *	Pasta al ragù * Prosciutto cotto senza lattosio Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetto di platessa impanato senza latte * Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione
<b>MENU' PRIVO DI CARNE DI SUINO</b>	Pasta al parmigiano Fettina di tacchino Patate al forno * Insalata mista Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro * Petto di pollo ai ferri Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Spezzatino di manzo Canederlo di formaggio (o risotto alla parmigiana) Insalata mista Dolce *	Pasta al ragù no suino * Formaggio misto Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Fil. di platessa impanato * Verdura cotta * Insalata mista Yogurt
<b>SENZA GLUTINE</b>	Pasta s. glutine al parmig Fettina di tacchino Patate al forno * Insalata mista Frutta di stagione	Riso al pomodoro Petto di pollo ai ferri Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Spezzatino no farina Risotto alla parmigiana Insalata mista Frutta o dolce senza glutine *	Pasta s. glutine al pom. Formaggio misto Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta s. glutine al pom. Fil. di platessa al forno no farina * Verdura cotta * Insalata mista Yogurt alla frutta
<b>VEGETARIANO NO CARNE E DERIVATI</b>	Pasta al parmigiano Stracchino Patate al forno * Insalata mista Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro * Tonno al naturale Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Uova strapazzate Canederlo di formaggio (o risotto alla parmigiana) Insalata mista Dolce *	Pasta al pomodoro Formaggio misto Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Fil. di platessa impanato * Verdura cotta * Insalata mista Yogurt

Il menù può subire delle variazioni dovute alla stagionalità e alla disponibilità dei prodotti.

**In caso di allergie avvisare sempre e in ogni caso il personale. Si informa che è a disposizione il registro degli allergeni.**

Nel menù sono presenti alimenti - ingredienti e prodotti che possono provocare allergie o intolleranze (allergeni alimentari naturali). Possono contenere le seguenti sostanze:

- molluschi, crostacei, uova, pesce, arachidi, lupini, soia, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti
- cereali contenenti glutine (tranne che il menù senza glutine)
- latte e derivati contenenti lattosio (tranne che il menù privo di lattosio)

Regolamento (CE) 1169/2011

\* La pietanza può contenere prodotti surgelati

Menù elaborato con la collaborazione del Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica del distretto Gries – S. Quirino. Media settimanale degli apporti nutrizionali del pasto. Stima dei fabbisogni di energia e nutrienti secondo LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) e S.I.N.U. Revisione 2014 e le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della salute. G.U. n.134 del 11.06.2010.

Data di emissione: 4 luglio 2018

Data di revisione: 11 giugno 2019 \_ Rev.n.02

Die Gesundheitsbezirk Bozen Sanitarium di Bolzano  
La dietista De Giuli Carlotta

DIENST FÜR DIÄTETIK UND KLINISCHE ERNÄHRUNG  
Ernährungstherapeutin Techn. Dietista  
Carlotta De Giuli  
Tel. 0471 409271 - 0471 829257

Per presa visione: la coordinatrice del convitto Valentina Failo

Firmato digitalmente da: Valentina Failo  
Data: 11/07/2019 10:05:31

11/07/2019

2019/2020	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI (piatto unico)	GIOVEDI	VENERDI
<b>MENU' ROSMINI - GRIES 2° SETT</b>	Pasta pomodoro e bas. Fettina di tacchino imp. Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (o zafferano) Filetto di pesce gratinato * Insalata mista Frutta di stagione	Pizza al prosciutto Verdura cotta * Insalata mista Frutta o dolce *	Pasta alle verdure Hamburger bovino ai ferri * Patate al forno * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al ragù Sformato di verdure (o uova sode e tonno) Insalata mista Budino o frutta
<b>MENU' PRIVO DI LATTOSIO, LATTE E DERIVATI</b>	Pasta pomodoro e bas. Fettina di tacchino imp. (no latte) Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Riso all'olio Filetto di pesce gratinato * Insalata mista Frutta di stagione	Pizza al prosc no lattosio Verdura cotta * Insalata mista Frutta o dolce senza lattosio *	Pasta alle verdure Fettina di pollo Patate al forno * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al ragù * Sformato di verd. no latte (o uova sode e tonno) Insalata mista Macedonia frutta fresca
<b>MENU' PRIVO DI CARNE DI SUINO</b>	Pasta pomodoro e bas. Fettina di tacchino imp. Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (o zafferano) Filetto di pesce gratinato * Insalata mista Frutta di stagione	Pizza al margherita Verdura cotta * Insalata mista Frutta o dolce *	Pasta alle verdure Hamburger bovino ai ferri * Patate al forno * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al ragù * Sformato di verdure (o uova sode e tonno) Insalata mista Budino o frutta
<b>SENZA GLUTINE</b>	Pasta s.glutine al pomodoro e basilico Fettina tacchino ai ferri Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (o zafferano) Filetto di pesce al vapore * Insalata mista Frutta di stagione	Pizza margherita farina s. glutine Verdura cotta * Insalata mista Frutta o dolce senza glutine *	Pasta s.glutine alle verdure Formaggio Patate al forno * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta s.glutine al ragù * Uova sode e tonno Patate olio * Insalata mista Macedonia frutta fresca
<b>VEGETARIANO NO CARNE E DERIVATI</b>	Pasta pomodoro e bas. Formaggio tenero Verdura cotta * Insalata mista Frutta di stagione	Risotto alla parmigiana (o zafferano) Filetto di pesce gratinato * Insalata mista Frutta di stagione	Pizza al margherita Verdura cotta * Insalata mista Frutta o dolce *	Pasta alle verdure Formaggio Patate al forno * Insalata mista Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Sformato di verdure * (o uova sode e tonno) Insalata mista Budino o frutta

Il menù può subire delle variazioni dovute alla stagionalità e alla disponibilità dei prodotti.

**In caso di allergie avvisare sempre e in ogni caso il personale. Si informa che è a disposizione il registro degli allergeni.**

Nei menù sono presenti alimenti - ingredienti e prodotti che possono provocare allergie o intolleranze (allergeni alimentari naturali). Possono contenere le seguenti sostanze:

- molluschi, crostacei, uova, pesce, arachidi, lupini, soia, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti
- cereali contenenti glutine (tranne che il menù senza glutine)
- latte e derivati contenenti lattosio (tranne che il menù privo di lattosio)

Regolamento (CE) 1169/2011

\* La pietanza può contenere prodotti surgelati

Menù elaborato con la collaborazione del Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica del distretto Gries - S. Quirino. Media settimanale degli apporti nutrizionali del pasto. Stima dei fabbisogni di energia e nutrienti secondo LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) e S.I.N.U. Revisione 2014 e le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della salute, G.U. n.134 del 11.06.2010.

Data di emissione: 4 luglio 2018

Data di revisione: 11 giugno 2019 - Rev.n.02

La dietista De Giuli Carlotta

11/07/2019

Gesundheitsbezirk Comprensorio  
Bozen Sanitario di Bolzano  
DIENST FÜR DIÄTETIK SERVIZIO DI DIETETICA  
UND KLINISCHE ERNÄHRUNG SANITRIZIONE CLINICA  
Ernährungstherapie - Dietetica  
Carlotta De Giuli  
Tel. 0471 409271 - 0471 829257

Per presa visione: la coordinatrice del convitto Valentina Failo

Firmato digitalmente da: Valentina Failo

Data: 11/07/2019 10:05:58

