

MENU INVERNALE

1^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Primi

Pasta gorgonzola e rucola
Pasta all'amatriciana
Pasta al pomodoro
Riso in bianco
Consommè* celestina

Spaghetti alla carbonara
Pasta alla norma
Strudel alla pizzaiola
Pasta al ragù
Riso in bianco
Zuppa di verdure*

Risotto alle erbe aromatiche
Pasta alle olive
Pasta al pomodoro
Riso in bianco
Crema al formaggio

Ravioli di magro*
Pasta al pesto
Pasta al ragù
Riso in bianco
Crema di carote*

Pasta alle zucchine
Pasta alle vongole
Pasta al pomodoro
Riso in bianco
Minestra* d'orzo

Secondi

Bocconcini di tacchino al curry
Braciole di maiale alla piastra

Petto di pollo con champignon
Scaloppina di maiale al vino bianco

Arrosto di maiale
Filetto di trota* alla griglia

Piccatine di maiale al rosmarino
Bollito di manzo con salsa verde

Saltimbocca alla romana
Nasello* alle olive

Controni

Patate* fritte
Fagiolini* al burro
Insalata mista

Patate al forno
Zucchine* trifolate
Insalata mista

Riso Pilav
Carote* al vapore
Insalata mista

Cavolfiore* al gratin
Purè di patate
Insalata mista

Broccoli* al vapore
Patate al forno
Insalata mista

2010/2011

LIBERA UNIVERSITÀ DI BOLZANO

Ed inoltre, su ordinazione: formaggi misti, prosciutto di Parma, speck dell'Alto Adige, bistecche (cottura espressa)

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti.

*Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 20/09/2010 - Validato da Dott.ssa Eugenia Caraffa

MENU INVERNALE

2^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Primi

Spaghetti aglio e olio
Pasta alla puttanesca
Pasta al pomodoro
Riso in bianco
Zuppa di verdure*

Pasta alla barese
Risotto primavera
Pasta al ragù
Riso in bianco
Minestrone*

Pasta ai 4 formaggi
Pasta alla siciliana
Pasta al pomodoro
Riso in bianco
Zuppa sudtirolese al vino bianco

Gnocchi di semolino* alla romana
Pasta alla mantovana
Pasta al ragù
Riso in bianco
Crema di zucchine*

Pasta al tonno e capperi
Pasta alla zingara
Pasta al pomodoro
Riso in bianco
Zuppa di cipolle

Secondi

Spiedini misti al forno
Stinco di maiale al forno

Cordon Bleu*
Hamburger di manzo*

Trancio di salmone* all'erba cipollina
Arrosto di maiale

Coscette di pollo alla cacciatora
Piccatine di maiale al rosmarino

Scaloppine di maiale alla valdostana
Cuori di merluzzo* al pomodoro fresco

Controni

Finocchi* gratinati
Biete erbette* all'olio
Insalata mista

Patate al forno
Carote* prezzemolate
Insalata mista

Purè di patate
Peperonata*
Insalata mista

Polenta
Spinaci* all'olio
Insalata mista

Patate al prezzemolo
Fagiolini* al tegame
Insalata mista

2010/2011

LIBERA UNIVERSITÀ DI BOLZANO

Ed inoltre, su ordinazione: formaggi misti, prosciutto di Parma, speck dell'Alto Adige, bistecche (cottura espressa)

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti.

*Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 20/09/2010 - Validato da Dott.ssa Eugenia Caraffa

MENU INVERNALE

3^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Primi

Pasta ai funghi
Pasta all'arrabbiata
Pasta al ragù
Riso in bianco
Zuppa di patate

Pasta alle olive
Pasta alla Pugliese
Pasta al pomodoro
Riso in bianco
Zuppa di ceci

Risotto alla genovese
Pasta ai peperoni
Pasta al pomodoro
Riso in bianco
Minestra* d'orzo

Gnocchi di patate*
Pasta ai 4 formaggi
Pasta al ragù
Riso in bianco
Crema ai funghi*

Pasta al tonno
Pasta alla norma
Pasta al pomodoro
Riso in bianco
Zuppa di verdure*

Secondi

Goulasch di manzo
Pollo alla diavola

Arrotolato di tacchino* alle erbe
Coppa di maiale al forno con salsa al cumino

Arrosto di maiale
Nasello* al pomodoro fresco

Hamburger di manzo* alla piastra
Petto di pollo alla parigina

Salmone* al vino bianco
Scaloppine di maiale alla cavour

Controni

Verza al tegame
Patate saltate
Insalata mista

Purè di patate
Carote* prezzemolate
Insalata mista

Riso pilav
Piselli* alla francese
Insalata mista

Patate al forno
Finocchi* gratinati
Insalata mista

Patate* fritte
Fagiolini* al tegame
Insalata mista

2010/2011

LIBERA UNIVERSITÀ DI BOLZANO

Ed inoltre, su ordinazione: formaggi misti, prosciutto di Parma, speck dell'Alto Adige, bistecche (cottura espressa)

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti.

*Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 20/09/2010 - Validato da Dott.ssa Eugenia Caraffa

MENU INVERNALE

4^a SETTIMANA



LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENERDÌ

Primi

Tortellini* di carne, panna e prosciutto
Pasta alla mediterranea
Pasta al pomodoro
Riso in bianco
Crema di asparagi

Pasta alla siciliana
Pasta al pesto
Pasta al ragù
Riso in bianco
Minestra all'aglio

Pasta ai peperoni
Pasta al gorgonzola
Pasta al pomodoro
Riso in bianco
Riso e sedano in brodo

Pasta alla pastora
Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Pasta al ragù
Riso in bianco
Minestrone*

Pasta alla marinara
Pasta prosciutto e funghi
Pasta al pomodoro
Riso in bianco
Crema di verdure con crostini

Secondi

Spezzatino di maiale al curry
Bistecca di manzo alla pizzaiola

Bratwurst
Bocconcini di tacchino alle verdure

Arrosto di maiale
Verdesca* gratinata

Spinacella di pollo*
Scaloppina di maiale al vino bianco

Filetto di trota* alla griglia
Pollo al forno

Controni

Broccoli* al vapore
Polenta
Insalata mista

Patate al forno
Erbette* saltate
Insalata mista

Purè di patate
Caponata di verdure*
Insalata mista

Fagiolini* all'olio
Carote* al vapore
Insalata mista

Patate* fritte
Spinaci* alla parmigiana
Insalata mista

2010/2011

LIBERA UNIVERSITÀ DI BOLZANO

Ed inoltre, su ordinazione: formaggi misti, prosciutto di Parma, speck dell'Alto Adige, bistecche (cottura espressa)

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti.

*Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 20/09/2010 - Validato da Dott.ssa Eugenia Caraffa