

Tabella allergeni per ricetta

Descrizione Menu:

Menù ridotto medie Villa Minozzo AUT-INV 23-24

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Arrosti di suino alle verdure (B)	X													
Contorno crudo estivo														
Contorno lessato														
Crocchette di patate e formaggio *	X		X				X							
Erbazzone*	X		X				X							
Fagiolini lessati 1/2 porzione														
Formaggio Mozzarella 1/2 porzione (pf)							X							
Formaggio Parmigiano 1/2 porzione (pf)							X							
Frutta fresca di stagione														
Galette di mais							X							
Insalata mista (insalata,carote)														
Insalata verde														
Lasagne al ragù (R)	X		X				X							
PU: Focaccia con mozzarella e spinaci	X						X							
PU: Focaccia con mozzarella e spinaci	X						X							
Pane	X													
Passato di verdure miste e legumi con riso									X					
Pasta al pomodoro	X					X								
Patate lessate 1/2 porzione														
Pizza margherita *	X						X							
Polpette di merluzzo al forno*			X	X			X							
Prosciutto cotto 1/2 porzione (pf)														
Riso alla parmigiana							X							
Riso alla zucca (B)	X													
Torta margherita (produzione interna)	X		X				X							
Tortelloni di ricotta e spinaci al pomodoro	X		X				X	X	X					