

Menu

Dal 31.03 al 06.04.25

X ev. allergeni nelle preparazioni: dettagli ottenibili dal personale in servizio

Lunedì 31 Marzo	P R A N Z O	Insalata mista con rapanelli ----- Arrosti di coniglio ripieno (IT) Riso selvatico Carciofi prezzemolati ----- Meringhe con panna	C E N A	Semolino ----- Farfalle al pomodoro e basilico ----- Frutta fresca
Martedì 01 Aprile	P R A N Z O	Crema di porri ----- Arrosti di vitello (CH) Patate duchesse Peperonata ----- Torta	C E N A	Pastina in brodo ----- Strudel di spinaci con Formaggio ----- Frutta sciroppata
Mercoledì 02 Aprile	P R A N Z O	Insalata mista con finocchi ----- Agnolotti all'aglio orsino con pomodorini ----- Profiteroles	C E N A	Minestra grigionese ----- Carpaccio di bresaola (IT) con insalata di carote ----- Purè di mele
Giovedì 03 Aprile	P R A N Z O	Passato di legumi ----- Ossobuco di maiale (CH) Polenta bramata Piselli al burro ----- Macedonia	C E N A	Crema d'avena ----- Involcini di patate Zucchine trifolate ----- Budino al cioccolato
Venerdì 04 Aprile	P R A N Z O	Insalata mista con ceci ----- Trancio di salmone al sesamo (NOR) Grano soffiato Cornetti al vapore ----- Flan al caramello	C E N A	Passato di legumi ----- Penne ai broccoli ----- Frutta fresca
Sabato 05 Aprile	P R A N Z O	Minestra di verdure ----- Pojarski di vitello (CH) Hörnli al burro e salvia Coste al vapore ----- Pere alla vaniglia	C E N A	Semi di melone in brodo ----- Wienerli con (CH) Patate prezzemolate ----- Dessert
Domenica 06 Aprile	P R A N Z O	Insalata con tonno (TH) ----- Gigot d'agnello alla senape (NZ) Patate country Carote al timo ----- Tronco gelato	C E N A	Crema di verdure ----- Risotto allo zafferano e asparagi ----- Mousse all'albicocca