

Menù Ostello

LUNEDI

9/10

MARTEDI

10/10

MERCOLEDI

11/10

GIOVEDI

12/10

VENERDI

13/10

SABATO

14/10

DOMENICA

15/10

Pranzo

Kcal

Pranzo

Kcal

Pranzo

Kcal

Pranzo

Kcal

Pranzo

Kcal

Pranzo

Kcal

Pranzo

Kcal

A Insalata di riso (9)

454

B Pasta alla norma (1,7)

467

B Pasta alla *marinara
(1,12,14)

465

A Ravioli al ragu' di verdure
(1,3,7,9)

287

A Riso al sugo (9)

426

A Tortellini panna e
prosciutto (1,3,7)

565

D *Platessa in pastella
(1,3,4,7)

301

D Insalata con uova e
fagioli (3)

384

D Petto di pollo al limone
(1)

385

D Straccetti di manzo
pomodoro e olive

293

D *Nasello olio e limone
(1,4)

225

D Braciole suino al vino
bianco (1,12)

222

H Insalata mista (9)

135

H Insalata verde

87

M Insalata verde

87

H Finocchi in insalata

89

H Crocchette di patate
(1,3,7)

350

H Insalata verde

87

Cena

Cena

Kcal

Cena

Kcal

Cena

Kcal

Cena

Kcal

Cena

Kcal

Cena

Kcal

A Riso al sugo (9)

426

A Pasta in bianco (1)

425

A Pasta al sugo (1,9)

446

A Pasta fredda alla
boscaiola (1)

514

A Pasta al sugo (1,9)

446

D Torta salata con
melanzane (1,3,7)

473

D Cotoletta di suino alla
milanese (1,3)

421

D Frittata con melanzane
(3,7)

241

D Pancetta e mozzarella (7)

411

D ▲ asiago (7)

260

H Insalata verde

87

H Patate ripassate

243

H *Spinaci al burro (7)

138

H Insalata verde

87

H Insalata verde

87

"Si informano gli utenti che i prodotti presenti a menu possono contenere uno o più dei seguenti allergeni: cereali contenenti (1)glutine, (2)crostacei, (3)uova, (4)pesce, (5)arachidi, (6)soia, (7)latte e derivati, (8)frutta a guscio, (9)sedano, (10)senape, (11)semi di sesamo, (12)anidride solforosa e solfiti, (13)lupini, (14)molluschi (Allegato II del Reg. UE 1169/2011), come ingredienti e/o come tracce derivanti da cross contamination sito/processo". In caso di necessità, si invitano gli utenti a contattare il referente aziendale della presente Società".

* prodotti surgelati ▲ prodotti igp o dop