Menu autunno 4

09 – 15 novembre

		A	**Pranzo**	B	A	**Cena**	B
Lunedì	Antipasto	Passato di cavolfiori			Zuppa di avena		
	Principale	Risotto mantecato alla zucca		Risotto al parmigiano	Polpette di manzo Purea di patate		Tonno e piselli Purea di patate
	Dessert	Spuma alle prugne			Yogurt ai lamponi		
Martedì	Antipasto	Minestra al prezzemolo			Celestina		
	Principale	Sminuzzato di tacchino Purea di patate e piselli stufati		Sminuzzato di tofu Purea di patate e piselli	Trofie al pesto		Trofie al pomodoro
	Dessert	Torta di mele			Frullato di frutta		
Mercoledì	Antipasto	Vellutata di carote			Crema di semolino		
	Principale	Lasagne di carne		Lasagne vegetariane (zucca e zucchine)	Frittata al prosciutto Spinaci al parmigiano		Filetti di orata e Patate duchessa
	Dessert	Prune al vino rosso			Flan al cioccolato		
Giovedì	Antipasto	Passato di broccoli			Pastina in brodo		
	Principale	Cinghiale in salmi Spätzli e cavolo rosso		Spezzatino di manzo Spätzli e cavolo rosso	Carne secca Büscion		Bircher alla frutta
	Dessert	Crema di castagne e meringa			Quark alla frutta		
Venerdì	Antipasto	Crema di sedano			Crema di zucchine		
	Principale	Salmone al vino bianco Riso al vapore e fagiolini		Pollo al curry Riso al vapore e fagiolini	Polenta gratinata Gorgonzola		Polenta e fughi
	Dessert	Flan al caramello			Banana		
Sabato	Antipasto	Minestra di verdure			Minestra all'uovo		
	Principale	Penne al pomodoro		Penne ai frutti di mare	Orzotto al parmigiano		Orzotto con verdure
	Dessert	Panna cotta ai lamponi			Yogurt		
Domenica	Antipasto	Crema di zucca			Zuppa di porri		
	Principale	Sminuzzato di vitello Patate e carote		Formaggella Patate e carote	Ravioli di magro alla crema		Pasta carciofi e taleggio
	Dessert	Mousse al cioccolato			Mele cotte		

In caso di allergie e intolleranze rivolgersi al personale di cucina.