



Menù Estivo - Ospedale e Casa di Riposo Nobile Paolo Richiedei



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
Pranzo	Pasta con pomodoro e pancetta Pastina in brodo Pasta in bianco Scaloppina di maiale alla salvia Robiola Prosciutto cotto Pomodori gratinati Purè di patate Insalata mista	Pasta alle verdure* Pastina in brodo Pasta in bianco Sovracoscia alla cacciatora Uova sode Prosciutto cotto Finocchi* prezzemolati Purè di patate Insalata mista	Risotto al limone Pastina in brodo Pasta in bianco Filetto di platessa* alle olive e capperi Polpette di bovino* al pomodoro Prosciutto cotto Zucchine* trifolate Purè di patate Insalata mista	Pasta al pesto Pastina in brodo Pasta in bianco Lonza tonnata Frittata agli spinaci* Prosciutto cotto Patate* arrosto Purè di patate Insalata mista	Gnocchi* al pomodoro Pastina in brodo Pasta in bianco Filetto di merluzzo*gratinato Mozzarella Prosciutto cotto Carote* al basilico Purè di patate Insalata mista	Pasta e fagioli Pastina in brodo Pasta in bianco Luganega con patate* Filetto di limanda* gratinato Prosciutto cotto Fagiolini* all'olio Purè di patate Insalata mista	Lasagna* al ragù bovino Pastina in brodo Pasta in bianco Arrosto di tacchino* al forno Gorgonzola Prosciutto cotto Biete erbette* gratinate Purè di patate Insalata mista	
Cena	Minestrone di verdure* Pastina in brodo Semolino Cotoletta di pesce* al forno Polpette di bovino* al pomodoro Ricotta	Vellutata di carote* con pasta Pastina in brodo Semolino Trancio di pizza* margherita Affettato misto Crescenza	Vellutata di piselli* con crostini Pastina in brodo Semolino Polenta e gorgonzola Prosciutto cotto Formaggio quadro	Tortellini di carne* in brodo Pastina in brodo Semolino Cordon bleu* Petto di pollo* al limone Formaggio spalmabile	Passato di verdure* con crostini Pastina in brodo Semolino Involtini di pollo a pancetta* Polpette di pollo e tacchino* in umido Crescenza	Vellutata di cipolle* con crostini Pastina in brodo Semolino Frittata agli spinaci* Mortadella Robiola	Vellutata di zucchine* con pasta Pastina in brodo Semolino Prosciutto di Praga al forno Polpette di bovino* al pomodoro Ricotta	
						Piselli* agli aromi Purè di patate Insalata mista	Rape rosse Purè di patate Insalata mista	

IL GABRIANO
 Società Cooperativa di Azionisti
 gestore di "Nobilis Polio Richiedei"
 Dott. Ssa Barbara Giusti
 via S. Maria Maddalena, 10
 41012 S. Giovanni Lupatino (MO)

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o frutta sciropata o mousse di frutta o yogurt.
 Verrà inoltre proposto macedonia in latte il mercoledì e il giovedì a pranzo, e un dolce da credenza o un dolce al cucchiaio la domenica a pranzo
 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, salsicce, salumi.
 * Materia prima di base congelata e/o surgelata.



Menù Estivo - Ospedale e Casa di Riposo Nobile Paolo Richiedei



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica	
Pranzo	Spatzle agli spinaci* al burro e salvia Pasta in brodo Pasta in bianco Sovracoscia di pollo al forno Frittata agli spinaci* Prosciutto cotto	Pasta al pomodoro e ricotta Pasta in brodo Pasta in bianco Filetto di passera* in salsa verde Petto di pollo* al limone Prosciutto cotto	Pasta al pesto con fagiolini* e patate* Pasta in brodo Pasta in bianco Fettina di tacchino* al pomodoro e capperi Robiola Prosciutto cotto	Pasta al ragù di bovino Pasta in brodo Pasta in bianco Torta salata* alle verdure Polpette di pollo e tacchino* in umido Prosciutto cotto	Pasta al tonno e olive Pasta in brodo Pasta in bianco Filetto di merluzzo* gratinato Uova sode Prosciutto cotto	Pasta alla crema di peperoni* e ricotta Pasta in brodo Pasta in bianco Scaloppina di pollo* al vino bianco Polpette di bovino* con pomodoro Prosciutto cotto	Crespelle al prosciutto gratinate* Pasta in brodo Pasta in bianco Brasato di reale di bovino Gorgonzola Prosciutto cotto	
Cena	Passato di verdura* con crostini Pasta in brodo Semolino Burger vegetale* Polpette di bovino* con pomodoro Ricotta	Tortellini di carne* in brodo Pasta in brodo Semolino Polenta e gorgonzola Affettato misto Crescenza	Vellutata di cipolle* con crostini Pasta in brodo Semolino Nuggets di pesce* al forno Polpette di bovino* con pomodoro Mozzarella	Vellutata di piselli* con pasta Pasta in brodo Semolino Hamburger di bovino* filante Prosciutto cotto Robiola	Vellutata di carote* con crostini Pasta in brodo Semolino Trancio di pizza* margherita Affettato misto Ricotta	Pasta alla crema di peperoni* e ricotta Pasta in brodo Pasta in bianco Scaloppina di pollo* al vino bianco Polpette di bovino* con pomodoro Prosciutto cotto	Patate* al vapore Purè di patate Insalata mista Biete erbetto* al vapore Purè di patate Insalata mista	Patate* al vapore Purè di patate Insalata mista Mini burger di spinaci con salsa ai formaggi Polpette di pollo e tacchino* in umido Ricotta

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o frutta sciropata o mousse di frutta o budino o yogurt. Verrà inoltre proposto macedonia in latte il mercoledì e il giovedì a pranzo, e un dolce da credenza o un dolce al cucchiaio la domenica a pranzo. 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, Solfite e amidi solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti: intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base congelata e/o surgelata.

TI GABBIANO
 Società Cooperativa Sociale - ONLUS
 R.S.A. e C.D.I. "Assurte di Resurre di"
 Dott.ssa Bertoli Giulia
 C.F. 8RTGU85L46B157P
 Aggiornato in data 14/05/2026 - Servizio Dietistico di Area



Menù Estivo - Ospedale e Casa di Riposo Nobile Paolo Richiedei



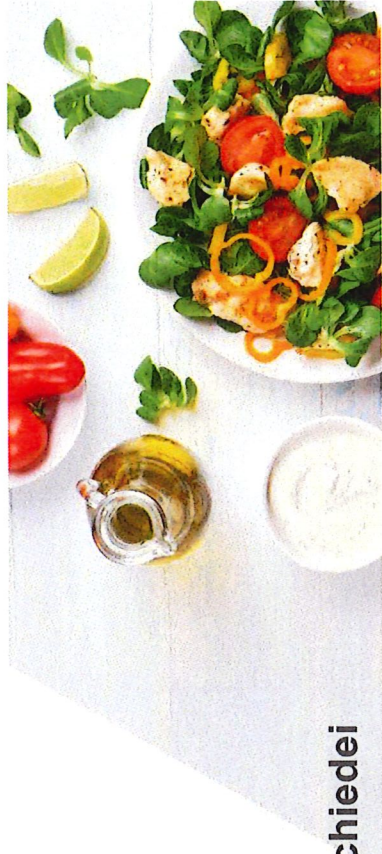
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta alla puttanesca Pastina in brodo Pasta in bianco	Risotto allo zafferano Pastina in brodo Pasta in bianco	Pasta al ragù di bovino Pastina in brodo Pasta in bianco	Pasta con pomodoro e pancetta Pastina in brodo Pasta in bianco	Pasta al pesto Pastina in brodo Pasta in bianco	Pasta ai formaggi Pastina in brodo Pasta in bianco	Cannelloni ricotta e spinaci* gratinati Pastina in brodo Pasta in bianco
	Manzo in salsa verde Frittata alle verdure* Prosciutto cotto	Filetto di merluzzo* alla pizzaiola Ricotta Prosciutto cotto	Frittata ai formaggi Polpette di bovino* al pomodoro Prosciutto cotto	Roast beef con rucola Robiola Prosciutto cotto	Scaloppina di tacchino* al vino bianco Polpette di pollo e tacchino* in umido Prosciutto cotto	Torta salata* alle zucchine* e ricotta Petto di pollo* al limone Affettato misto	Spiedini di carne* al forno Gorgonzola Prosciutto cotto
Cena	Cavolfiori* gratinati Purè di patate Insalata mista	Carote* al vapore Purè di patate Insalata mista	Finocchi* al vapore Purè di patate Insalata mista	Rape rosse Purè di patate Insalata mista	Fagiolini* al limone Purè di patate Insalata mista	Zucchine* trifolate Purè di patate Insalata mista	Patate* prezzemolate Purè di patate Insalata mista
	Vellutata di sedano* con crostini Pastina in brodo Semolino	Vellutata di piselli* con pasta Pastina in brodo Semolino	Zuppa di legumi Pastina in brodo Semolino	Vellutata di verdure* con crostini Pastina in brodo Semolino	Tortellini di carne* in brodo Pastina in brodo Semolino	Vellutata di carote* con crostini Pastina in brodo Semolino	Minestrone di verdure* con pasta Pastina in brodo Semolino
	Uova sode Polpette di bovino* al pomodoro Ricotta	Porchetta Nuggets di pesce* al forno Crescenza	Trancio di pizza* Margherita Affettato misto Formaggio spalmabile	Cotoletta di merluzzo* al forno Mortadella Mozzarella	Piadina con prosciutto cotto e formaggio Mini burger di legumi al pomodoro Crescenza	Straccetti di pollo* al latte Prosciutto cotto Formaggio quadro	Ricotta speziata Polpette di bovino* al pomodoro Robiola
	Spinaci* al burro Purè di patate Insalata mista	Zucchine* agli aromi Purè di patate Insalata mista	Macedonia di verdura* al forno Purè di patate Insalata mista	Cipolle* al forno Purè di patate Insalata mista	Cavolfiore* al vapore Purè di patate Insalata mista	Spinaci* al limone Purè di patate Insalata mista	Finocchi* all'olio Purè di patate Insalata mista

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o frutta sciroppata o mousse di frutta o budino o yogurt.
Verrà inoltre proposto macedonia in frutta il mercoledì e il giovedì a pranzo, e un dolce da credenza o un dolce al cucchiaio la domenica a pranzo.
Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, semi di sesamo, sedano, senape, solfiti e anidride solforosa.

Società Cooperativa Sociale - ONLUS
gestisce il
R.S.A. di C.D. (Nobile Paolo Richiedei)
Dott.ssa Betoli Giulia
Tel. 051/4681157P



Menù Estivo - Ospedale e Casa di Riposo Nobile Paolo Richiedei



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato	Domenica
Pranzo	Pasta al pesto con fagiolini* e patate* Pastina in brodo Pasta in bianco	Pasta in salsa aurora Pastina in brodo Pasta in bianco	Spatzle agli spinaci* al burro e salvia Pastina in brodo Pasta in bianco	Pasta alla verdure* Pastina in brodo Pasta in bianco	Risotto alla barbabietola Pastina in brodo Pasta in bianco	Pasta alla crema di peperoni* e ricotta Pastina in brodo Pasta in bianco	Crespelle ai funghi* Pastina in brodo Pasta in bianco
	Sovracoscia di pollo al forno Frittata con piselli* Prosciutto cotto	Filetto di passera* in umido Petto di pollo* al limone Prosciutto cotto	Fettina di tacchino* al curry Robiola Prosciutto cotto	Arrostito di bovino con patate* Uova sode Prosciutto cotto	Filetto di merluzzo* gratinato Polpette di pollo e tacchino* in umido Prosciutto cotto	Scaloppina di pollo* al limone Mini burger di spinaci con salsa ai formaggi Prosciutto cotto	Stinco di maiale* al forno Gorgonzola Prosciutto cotto
	Fagiolini* al limone Purè di patate Insalata mista	Patate* prezzemolate Purè di patate Insalata mista	Finocchi* gratinati Purè di patate Insalata mista	Spinaci* al latte Purè di patate Insalata mista	Rape rosse Purè di patate Insalata mista	Biete erbette* gratinate Purè di patate Insalata mista	Polenta Purè di patate Insalata mista
	Minestrone di legumi Pastina in brodo Semolino	Vellutata di sedano* con crostini Pastina in brodo Semolino	Vellutata di carote* con pasta Pastina in brodo Semolino	Vellutata di patate* con crostini Pastina in brodo Semolino	Minestrone di verdure* Pastina in brodo Semolino	Zuppa di legumi Pastina in brodo Semolino	Risi e bisì* Pastina in brodo Semolino
	Burger vegetale* Polpette di bovino* con pomodoro Ricotta	Frittata agli spinaci* Affettato misto Crescenza	Bastoncini di merluzzo* Polpette di bovino* con pomodoro Mozzarella	Polenta e gorgonzola Prosciutto cotto Robiola	Trancio di pizza* margherita Affettato misto Ricotta	Affettati misti Frittata alle verdure* Crescenza	Tortino di prosciutto e formaggio Polpette di pollo e tacchino* in umido Ricotta
Cena	Carote* al basilico Purè di patate Insalata mista	Cavolfiore* al vapore Purè di patate Insalata mista	Zucchine* trifolate Purè di patate Insalata mista	Peperonata Purè di patate Insalata mista	Fagiolini* trifolati Purè di patate Insalata mista	Pomodori gratinati Purè di patate Insalata mista	Spinaci* al vapore Purè di patate Insalata mista

Società Cooperativa Sociale - ONLUS
 Il GABBIANO
 gestore di:
 K.S.A. e C.A.S. di Cuneo, Paderno, Bucheuel
 Duti, Liss, Gerulli, Giulia
 C.F. 03161851468157P
 C.F. 03161851468157P
 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, solfati e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione o frutta cotta o frutta sciropata o mousse di frutta o budino o yogurt.
 Verrà inoltre proposto macedonia in latte il mercoledì e il giovedì a pranzo, e un dolce al cucchiaio la domenica a pranzo
 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, solfati e anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete). * Materia prima di base congelata e/o surgelata.