

# Menu settimanale



dal 19 al 25 gennaio 2026

LUNEDÌ 19	MARTEDÌ 20	MERCOLEDÌ 21	GIOVEDÌ 22	VENERDÌ 23	SABATO 24	DOMENICA 25
Menu 1						
PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO	PRANZO
Consommé celestina	Crema di carote	Formagella nostrana	Pancotto	Ristretto reale	Prosciutto cotto [CH]	Crema di zucca
Formaggio della valle	Viennese di tacchino [IT]	Gnocchetti agli spinaci con salsa alla crema	Fagottino di zucca e patate	Salmone con salsa olandese [NO]	Risotto mantovana	Scaloppina di vitello Pojarski [CH]
Polenta	Gratin di patate	Insalata di pomodori	Zucchine trifolate	Patate fondenti	Insalata mista	Spätzli al burro
Spinaci	Fagiolini			Broccoli		Finocchio gratinato
Fagottino al cioccolato	Gnocchetto di ricotta ripieno alla marmellata	Mousse al frutto della passione	Frittelle di mele	Gelato	Sfogliatina al mandarino	Torta
CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
Crema di crescione	Consommé millefanti	Pastina in brodo	Passato di lenticchie	Certosino	Zuppa di verdura	Crema di piselli
Tagliata mista [CH]	Peperone ripieno di carne e riso [CH]	Soufflé al formaggio	Torta al mascarpone	Farfalle alla ricotta e noci	Raclette con patate	Cornetto al prosciutto
Insalata di cetrioli	Insalata verde	Cavolo rapa stufo	Pomodoro al forno	Insalata verde	Cipolline borrettane in agrodolce	Giardiniera di verdura
Arance sciropdate	Ananas al maraschino	Frutta fresca	Yogurt	Macedonia sciropidata	Budino con frutta	Mela al forno
Menu leggero settimanale						
PRANZO				CENA		

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale addetto per informazioni e consigli

Le uova che utilizziamo sono Svizzere e di allevamento all'aperto