

	A	PRANZO	B	A	CENA	B
Lunedì 20.04.2026		Insalata mista Coscia di pollo al forno riso basmati ratatouille Frutta fresca	Trofie al pesto rosso di pomodori secchi		Passato di pomodoro Frittatina con patate spinaci tritati alla panna Yogurt alla frutta	Prosciutto crudo fiocco "salumificio del castello"
Martedì 21.04.2026		Insalata mista Luganighetta ticinese risotto allo zafferano Gelato con biscotto	Fettina di soja Bio saltata risotto allo zafferano		Crema di granoturco Pasta al salmone ed erba cipollina Mele cotte con uva sultanina	Pasta con sugo al pomodoro e basilico
Mercoledì 22.04.2026		Insalata mista con semi di girasole sesamo e zucca Ravioli all'arrostato "Pastificio di Sementina" Panna cotta con salsa alle fragole	Birchermüesli con semi di chia		Vellutata di verdure Formaggella "Nante Leventina" patate bollite Frutta sciropata	Tacchino tonnato capperi e olive nere
Giovedì 23.04.2026		Insalata mista Guance di maiale salsa alle verdure spätzli saltati Ananas al Maraschino	Polpette vegetariane salsa alle verdure spätzli saltati		Crema di cavolfiore Gnocchetti di semolino gratinati al forno Ricotta alla frutta	Bresaola della Valtellina rucola e Grana Padano
Venerdì 24.04.2026		Insalata mista con anacardi tostiti Filetto di lucioperca lattuga romana riso bollito Mousse al cioccolato bianco	Petto di pollo al limone lattuga romana riso bollito		Zuppa di verdure paesana Pasta alla bolognese Pere cotte alla cannella	Pasta con sugo al pomodoro e basilico
Sabato 25.04.2026		Insalata mista Spezzatino di vitello polenta del Ticino broccoli alle mandorle Frutta fresca	Uova al tegamino polenta del Ticino broccoli alle mandorle		Minestra di avena Stufato di lenticchie con patate e verdura Yogurt alla frutta	Mele in pastella salsa alla vaniglia
Domenica 26.04.2026		Insalata mista Bollito di manzo mostarda e salsa verde patate e carote Crostata all'albicocca	Cocktail di gamberetti insalata di frutta fresca		Passato di piselli Torta salata al Gruyère Composta di mele	Prosciutto cotto insalata di carote cotte

Il menù può subire delle variazioni per adattarsi alle esigenze alimentari del singolo residente.

Per maggiori informazioni su allergeni e provenienze di carni/pesci, siete pregati di rivolgervi al personale di cucina.

