

Prot. 9135/2023 DEL 23/01/2023

FERRARA SRL

MENU' AUTUNNO/INVERNO SC. PRIMARIA COMUNE DI
CAPURSO

FERRARA SRL

FERRARA SRL
La Dietista
Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa **MARIA GRAZIA FORTE**
Dirigente Medico

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL
La Dietista
Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa **MARIA GRAZIA FORTE**
Dirigente Medico

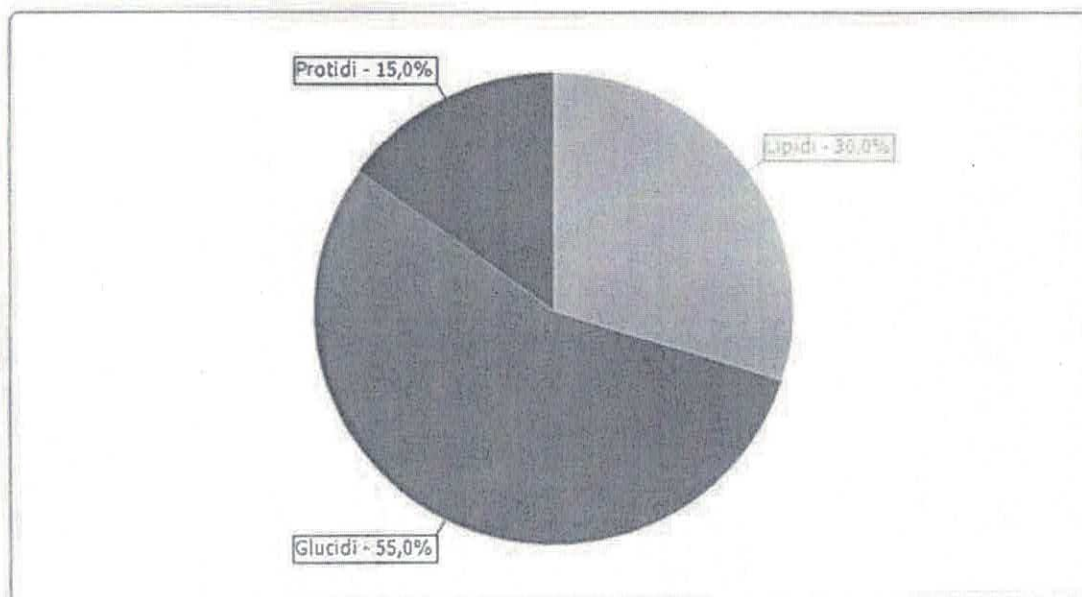
FERRARA SRL

FERRARA SRL:

MENU' AUTUNNO/INVERNO

Elaborazione del: 09/03/2022 ES (Energy Supplies): kcal 750

RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DEGLI APPORTI ENERGETICI



Apporti energetici

	grammi	kcal	%
Protidi	28	113	15,0
Glucidi	103	413	55,0
Lipidi	25	225	30,0
Totale kcal		750	100,0

Codice: 30a04857-556e-4d09-b64b-ba47d1639eba

Powered by Progeo²

FERRARA SRL
La Dietista
Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Medico

MENU' AUTUNNO/INVERNO - PRANZO

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI
SETTIMANA 1	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Platessa gratinata Bietole al pomodoro Pane integrale Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale con crema di carciofi Arrosti di tacchino al limone Carote al vapore Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta e ceci Giuncata Insalata verde Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Zuppa d'orzo con cavolo cappuccio Vitello ai ferri Spinaci lessi Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Schiacciata di verdure miste Insalata mista invernale Pane integrale Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 2	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con broccoli Merluzzo gratinato Insalata mista invernale Pane integrale Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale al pomodoro Frittata di verdure miste Finocchi gratinati e l Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta e fagioli Ricotta di vacca Insalata verde Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Farro con verdure Petto di pollo al limone Zucca gratinata Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne al forno Carote prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 3	<ul style="list-style-type: none"> Pasta al pomodoro Polpetta di platessa Insalata mista invernale Pane integrale Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale con crema di carote Polpette di tacchino Bietole al pomodoro Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta e ceci Primosale Spinaci all'olio Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta con crema di zucca Vitello ai ferri Broccoletti all'olio Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Farro al pomodoro Frittata di verdure miste Insalata verde Pane integrale Frutta fresca di stagione
SETTIMANA 4	<ul style="list-style-type: none"> Pastina in brodo vegetale Torta di verdure Carote prezzemolate Pane integrale Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Pasta integrale alla mediterranea Petto di pollo panato al forno Insalata verde Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Purea di fave con pasta Prosciutto cotto Zucca gratinata Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Orzo con passato di verdure Sogliola al limone Finocchi in tegame Pane di tipo 0 Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne con zucca Insalata mista invernale Pane integrale Frutta fresca di stagione

FERRARA SRL
La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 11. ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Lunedì - 1° settimana

Alimento	Quantità
Pranzo	
<i>Pasta al pomodoro</i>	
- Pasta di semola	g 60
- Salsa di pomodoro	g 30
- Olio extra vergine di oliva	g 5
- Parmigiano	g 5
- Erbe aromatiche	g 5
<i>Platessa gratinata</i>	
- Platessa	g 80
- Pangrattato	g 15
- Erbe aromatiche	g 5
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<i>Bietole al pomodoro</i>	
- Bieta	g 150
- Salsa di pomodoro	g 30
- Olio extra vergine di oliva	g 5
Pane integrale	g 60
Frutta fresca di stagione	g 150

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 32 (16%)	Glucidi g 119 (61%)	Lipidi g 20 (23%)	kcal 788	
Proteine animali (g):	15,36	Proteine vegetali (g):	15,76	Pr. animali / Pr. vegetali: 1,0	
Zuccheri semplici (g):	25,53	Zuccheri composti (g):	40,89	Fibra (g): 11,93	
ACGS (g):	3,76	ACGPI (g):	2,47	Colesterolo (mg): 44,55	
ACGM/ACGPI:	4,9	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg): 281,01	
Ferro (mg):	6,39	Iodio (µg):	52,34		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Martedì - 1° settimana

Alimento Quantità

Pranzo

Pasta integrale con crema di carciofi

- Pasta integrale	g	60
- Carciofi	g	100
- Cipolle	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Parmigiano	g	5

Arrosto di tacchino al limone

- Fesa di tacchino arrosto	g	60
- Succo di limone	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Carote al vapore

- Carote	g	150
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Pane di tipo 0

g 50

Frutta fresca di stagione

g 150

FERRARA SRL
La Dietista
Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 31 (17%)	Glucidi g 111 (59%)	Lipidi g 20 (24%)	kcal 744	
Proteine animali (g):	13,11	Proteine vegetali (g):	12,22	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,1
Zuccheri semplici (g):	38,61	Zuccheri composti (g):	0,50	Fibra (g):	18,26
ACGS (g):	3,53	ACGPI (g):	1,94	Colesterolo (mg):	41,75
ACGMI/ACGPI:	6,1	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):	251,26
Ferro (mg):	5,55	Iodio (µg):	15,56		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Mercoledì - 1° settimana

Alimento	Quantità
Pranzo	
<hr/>	
<i>Pasta e ceci</i>	
- Pasta di semola	g 40
- Ceci secchi	g 40
- Olio extra vergine di oliva	g 5
- Erbe aromatiche	g 5
<hr/>	
Giuncata	g 50
<hr/>	
<i>Insalata verde</i>	
- Lattuga	g 40
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<hr/>	
Pane di tipo 0	g 50
<hr/>	
Frutta fresca di stagione	g 150

FERRARA SRL
La Dietista
Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
	Protidi g 25 (14%)	Glucidi g 108 (60%)	Lipidi g 21 (26%)	kcal	
Proteine animali (g):	0,00	Proteine vegetali (g):	13,59	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,0
Zuccheri semplici (g):	26,92	Zuccheri composti (g):	42,97	Fibra (g):	12,04
ACGS (g):	1,93	ACGPI (g):	2,55	Colesterolo (mg):	0,00
ACGMI/ACGPI:	3,2	ACGS/ACGI:	0,2	Calcio (mg):	105,53
Ferro (mg):	4,55	Iodio (µg):	1,53		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Giovedì - 1° settimana

Alimento	Quantità
Pranzo	
<i>Zuppa d'orzo con cavolo cappuccio</i>	
- Orzo	g 60
- Brodo vegetale	g 60
- Cavolo cappuccio verde	g 100
- Erbe aromatiche	g 5
- Olio extra vergine di oliva	g 5
- Parmigiano	g 5
<i>Vitello ai ferri</i>	
- bovino	g 60
- Erbe aromatiche	g 5
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<i>Spinaci lessi</i>	
- Spinaci	g 150
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<i>Pane di tipo 0</i>	g 50
<i>Frutta fresca di stagione</i>	g 150

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 34 (18%)	Glucidi g 109 (57%)	Lipidi g 21 (25%)	kcal 756	
Proteine animali (g):	1,68	Proteine vegetali (g):	14,05	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,1
Zuccheri semplici (g):	26,11	Zuccheri composti (g):	41,94	Fibra (g):	16,48
ACGS (g):	3,58	ACGPI (g):	2,30	Colesterolo (mg):	4,55
ACGMI/ACGPI:	5,1	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):	299,86
Ferro (mg):	18,47	Iodio (µg):	9,50		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Venerdì - 1° settimana

Alimento	Quantità
Pranzo	
<hr/>	
<i>Pasta al pomodoro</i>	
- Pasta di semola	g 60
- Salsa di pomodoro	g 30
- Olio extra vergine di oliva	g 5
- Parmigiano	g 5
- Erbe aromatiche	g 5
<hr/>	
<i>Schiacciata di verdure miste</i>	
- Misto di verdure cotte	g 100
- Pangrattato	g 15
- Parmigiano	g 5
- Olio extra vergine di oliva	g 5
- Uovo di gallina	g 60
- Erbe aromatiche	g 5
<hr/>	
<i>Insalata mista invernale</i>	
- Radicchio rosso	g 20
- Lattuga	g 20
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<hr/>	
Pane integrale	g 60
<hr/>	
Frutta fresca di stagione	g 150

FERRARA SRL
La Dietista
Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 28 (14%)	g 118 (57%)	g 26 (29%)	820	
Proteine animali (g):	10,79	Proteine vegetali (g):	15,73	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,7
Zuccheri semplici (g):	26,35	Zuccheri composti (g):	40,89	Fibra (g):	12,54
ACGS (g):	6,50	ACGPI (g):	3,01	Colesterolo (mg):	231,70
ACGMI/ACGPI:	4,6	ACGS/ACGI:	0,4	Calcio (mg):	297,36
Ferro (mg):	6,34	Iodio (µg):	27,85		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Lunedì - 2° settimana

Alimento	Quantità
Pranzo	
<i>Pasta con broccoli</i>	
- Pasta di semola	g 60
- Broccolo a testa	g 100
- Cipolle	g 5
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<i>Merluzzo gratinato</i>	
- Merluzzo o Nasello	g 80
- Pangrattato	g 10
- Erbe aromatiche	g 5
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<i>Insalata mista invernale</i>	
- Radicchio rosso	g 20
- Lattuga	g 20
- Olio extra vergine di oliva	g 5
Pane integrale	g 60
Frutta fresca di stagione	g 150

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Proteidi g 31 (17%)	Glucidi g 112 (61%)	Lipidi g 18 (22%)	kcal 737	
Proteine animali (g):	13,72	Proteine vegetali (g):	15,95	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,9
Zuccheri semplici (g):	29,48	Zuccheri composti (g):	40,87	Fibra (g):	12,95
ACGS (g):	2,73	ACGPI (g):	2,21	Colesterolo (mg):	40,00
ACGMI/ACGPI:	5,2	ACGS/ACGI:	0,2	Calcio (mg):	119,48
Ferro (mg):	4,88	Iodio (µg):	129,42		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Martedì - 2° settimana

Alimento Quantità

Pranzo

Pasta integrale al pomodoro

- Pasta integrale	g	60
- Salsa di pomodoro	g	30
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Parmigiano	g	5
- Erbe aromatiche	g	5

Frittata di verdure miste

- Misto di verdure cotte	g	100
- Pangrattato	g	15
- Parmigiano	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Uovo di gallina	g	60
- Erbe aromatiche	g	5

Finocchi gratinati

- Finocchi	g	150
- Pangrattato	g	10
- Parmigiano	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Erbe aromatiche	g	5

Pane di tipo 0 g 50

Frutta fresca di stagione g 150

FERRARA SRL

La Dietista

Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 33 (15%)	g 123 (57%)	g 28 (28%)	873	
Proteine animali (g):	12,47	Proteine vegetali (g):	14,98	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,8
Zuccheri semplici (g):	27,17	Zuccheri composti (g):	0,04	Fibra (g):	16,03
ACGS (g):	7,36	ACGPI (g):	3,24	Colesterolo (mg):	236,25
ACGMI/ACGPI:	4,4	ACGS/ACGI:	0,4	Calcio (mg):	433,60
Ferro (mg):	7,94	Iodio (µg):	29,57		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Mercoledì - 2° settimana

Alimento	Quantità
Pranzo	
<i>Pasta e fagioli</i>	
- Pasta di semola	g 40
- Fagioli secchi	g 40
- Olio extra vergine di oliva	g 5
- Erbe aromatiche	g 5
<i>Ricotta di vacca</i>	g 50
<i>Insalata verde</i>	
- Lattuga	g 40
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<i>Pane di tipo 0</i>	g 50
<i>Frutta fresca di stagione</i>	g 150

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Proteidi g 24 (14%)	Glucidi g 109 (63%)	Lipidi g 18 (23%)	kcal 691	
Proteine animali (g):	4,40	Proteine vegetali (g):	14,19	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,3
Zuccheri semplici (g):	28,51	Zuccheri composti (g):	43,49	Fibra (g):	13,60
ACGS (g):	5,18	ACGPI (g):	1,75	Colesterolo (mg):	28,50
ACGM/ACGPI:	5,1	ACGS/ACGI:	0,5	Calcio (mg):	245,43
Ferro (mg):	5,63	Iodio (µg):	9,83		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Giovedì - 2° settimana

Alimento Quantità

Pranzo

Farro con verdure

- Farro	g	60
- Misto di verdure cotte	g	100
- Erbe aromatiche	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Petto di pollo al limone

- Petto di pollo	g	60
- Succo di limone	g	10
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Zucca gratinata

- Zucca	g	150
- Pangrattato	g	5
- Parmigiano	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Erbe aromatiche	g	5

Pane di tipo 0 g 50

Frutta fresca di stagione g 150

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Maure Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa **MARIA GRAZIA FORTE**
 Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 35 (18%)	Glucidi g 110 (58%)	Lipidi g 20 (24%)	kcal 757	
Proteine animali (g):	15,66	Proteine vegetali (g):	13,48	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,2
Zuccheri semplici (g):	28,63	Zuccheri composti (g):	36,48	Fibra (g):	12,29
ACGS (g):	3,76	ACGPI (g):	2,35	Colesterolo (mg):	40,55
ACGMI/ACGPI:	5,1	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):	219,21
Ferro (mg):	5,01	Iodio (µg):	7,52		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Venerdì - 2° settimana

Alimento	Pranzo	Quantità
<hr/>		
<i>Lasagne al forno</i>		
- Pasta all'uovo secca		g 60
- Salsa di pomodoro		g 30
- bovino		g 30
- Mozzarella		g 25
- Erbe aromatiche		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
- Parmigiano		g 5
<hr/>		
<i>Carote prezzemolate</i>		
- Carote		g 150
- Prezzemolo		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
<hr/>		
Pane integrale		g 60
<hr/>		
Frutta fresca di stagione		g 150

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 29 (16%)	Glucidi g 112 (60%)	Lipidi g 20 (24%)	kcal 745	
Proteine animali (g):	10,55	Proteine vegetali (g):	10,56	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,0
Zuccheri semplici (g):	35,53	Zuccheri composti (g):	41,41	Fibra (g):	14,05
ACGS (g):	5,95	ACGPI (g):	1,92	Colesterolo (mg):	72,45
ACGMI/ACGPI:	5,2	ACGS/ACGI:	0,5	Calcio (mg):	266,78
Ferro (mg):	10,30	Iodio (µg):	15,14		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Lunedì - 3° settimana

Alimento	Quantità
Pranzo	
<i>Pasta al pomodoro</i>	
- Pasta di semola	g 60
- Salsa di pomodoro	g 30
- Olio extra vergine di oliva	g 5
- Parmigiano	g 5
- Erbe aromatiche	g 5
<i>Polpetta di platessa</i>	
- Platessa	g 80
- Uovo di gallina	g 8
- Pane di tipo 0	g 20
- Pangrattato	g 5
- Prezzemolo	g 5
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<i>Insalata mista invernale</i>	
- Radicchio rosso	g 20
- Lattuga	g 20
- Olio extra vergine di oliva	g 5
Pane integrale	g 60
Frutta fresca di stagione	g 150

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 32 (16%)	Glucidi g 118 (61%)	Lipidi g 20 (23%)	kcal 787	
Proteine animali (g):	16,35	Proteine vegetali (g):	12,94	Pr. animali / Pr. vegetali: 1,3	
Zuccheri semplici (g):	26,10	Zuccheri composti (g):	40,87	Fibra (g): 10,91	
ACGS (g):	3,86	ACGPI (g):	2,34	Colesterolo (mg): 74,23	
ACGMI/ACGPI:	5,2	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg): 189,62	
Ferro (mg):	4,68	Iodio (µg):	54,91		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Martedì - 3° settimana

Alimento	Quantità
Pranzo	
<i>Pasta integrale con crema di carote</i>	
- Pasta integrale	g 60
- Carote	g 100
- Olio extra vergine di oliva	g 5
- Parmigiano	g 5
- Erbe aromatiche	g 5
<i>Polpette di tacchino</i>	
- Fesa di tacchino arrosto	g 50
- Uovo di gallina	g 5
- Pangrattato	g 10
- Parmigiano	g 3
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<i>Bietole al pomodoro</i>	
- Bietta	g 150
- Salsa di pomodoro	g 30
- Olio extra vergine di oliva	g 5
Pane di tipo 0	g 50
Frutta fresca di stagione	g 150

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 31 (16%)	Glucidi g 118 (60%)	Lipidi g 21 (24%)	kcal 784	
Proteine animali (g):	12,83	Proteine vegetali (g):	12,49	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,0
Zuccheri semplici (g):	32,76	Zuccheri composti (g):	0,01	Fibra (g):	14,31
ACGS (g):	4,30	ACGPI (g):	2,13	Colesterolo (mg):	56,83
ACGMI/ACGPI:	5,8	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):	304,11
Ferro (mg):	6,58	Iodio (µg):	14,63		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Mercoledì - 3° settimana

Alimento

Quantità

Pranzo

Pasta e ceci

- Pasta di semola	g	40
- Ceci secchi	g	40
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Erbe aromatiche	g	5

Primosale

g 50

Spinaci all'olio

- Spinaci	g	150
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Pane di tipo 0

g 50

Frutta fresca di stagione

g 150

FERRARA SRL
La Dietista
Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 31 (16%)	g 111 (56%)	g 25 (28%)	790	
Proteine animali (g):	0,00	Proteine vegetali (g):	17,64	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,0
Zuccheri semplici (g):	26,52	Zuccheri composti (g):	46,42	Fibra (g):	14,25
ACGS (g):	2,02	ACGPI (g):	2,76	Colesterolo (mg):	0,00
ACGMI/ACGPI:	2,9	ACGS/ACGI:	0,2	Calcio (mg):	219,08
Ferro (mg):	8,50	Iodio (µg):	2,26		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Giovedì - 3° settimana

Alimento Quantità

Pranzo

Pasta con crema di zucca

- Pasta di semola	g	60
- Zucca	g	100
- Brodo vegetale	g	60
- Erbe aromatiche	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Parmigiano	g	5

Vitello ai ferri

- bovino	g	60
- Erbe aromatiche	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Broccoletti all'olio

- Broccoletti	g	150
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Pane di tipo 0

g 50

Frutta fresca di stagione

g 150

FERRARA SRL

La Dietista
Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI				
Apporti assegnati:	Protidi g 33 (17%)	Glucidi g 118 (60%)	Lipidi g 21 (23%)	kcal 791
Proteine animali (g):	1,68	Proteine vegetali (g):	13,17	Pr. animali / Pr. vegetali:
Zuccheri semplici (g):	28,03	Zuccheri composti (g):	41,79	Fibra (g):
ACGS (g):	3,56	ACGPI (g):	2,22	Colesterolo (mg):
ACGMI/ACGPI:	5,3	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):
Ferro (mg):	15,66	Iodio (µg):	3,94	
				0,1
				7,70
				4,55
				203,91

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Venerdì - 3° settimana

Alimento	Pranzo	Quantità
Farro al pomodoro		
- Farro		g 60
- Salsa di pomodoro		g 30
- Erbe aromatiche		g 5
- Parmigiano		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
Frittata di verdure miste		
- Misto di verdure cotte		g 100
- Pangrattato		g 15
- Parmigiano		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
- Uovo di gallina		g 60
- Erbe aromatiche		g 5
Insalata verde		
- Lattuga		g 40
- Olio extra vergine di oliva		g 5
Pane integrale		
		g 60
Frutta fresca di stagione		
		g 150

FERRARA SRL
La Dietista
Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Medico

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 30 (15%)	Glucidi g 111 (55%)	Lipidi g 27 (30%)	kcal 809	
Proteine animali (g):	10,79	Proteine vegetali (g):	18,27	Pr. animali / Pr. vegetali: 0,6	
Zuccheri semplici (g):	25,63	Zuccheri composti (g):	35,13	Fibra (g): 14,68	
ACGS (g):	6,62	ACGPI (g):	3,39	Colesterolo (mg): 231,70	
ACGM/ACGPI:	4,2	ACGS/ACGI:	0,4	Calcio (mg): 312,36	
Ferro (mg):	6,06	Iodio (µg):	26,59		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Lunedì - 4° settimana

Alimento	Quantità
Pranzo	
<hr/>	
<i>Pastina in brodo vegetale</i>	
- Pasta di semola	g 40
- Brodo vegetale	g 150
- Parmigiano	g 5
- Olio extra vergine di oliva	g 5
- Erbe aromatiche	g 5
<hr/>	
<i>Torta di verdure</i>	
- Uovo di gallina	g 60
- Verdura	g 100
- Pangrattato	g 10
- Parmigiano	g 5
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<hr/>	
<i>Carote prezzemolate</i>	
- Carote	g 150
- Prezzemolo	g 5
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<hr/>	
Pane integrale	g 60
<hr/>	
Frutta fresca di stagione	g 150

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa **MARIA GRAZIA FORTE**
 Dirigente Medico

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di **Mauro Maria Antonietta**

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 30 (13%)	Glucidi g 130 (59%)	Lipidi g 27 (28%)	kcal 883	
Proteine animali (g):	10,79	Proteine vegetali (g):	15,46	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,7
Zuccheri semplici (g):	36,68	Zuccheri composti (g):	40,87	Fibra (g):	14,12
ACGS (g):	6,58	ACGPI (g):	3,35	Colesterolo (mg):	231,70
ACGMI/ACGPI:	4,3	ACGS/ACGI:	0,4	Calcio (mg):	286,63
Ferro (mg):	5,62	Iodio (µg):	30,53		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Martedì - 4° settimana

Alimento Quantità

Pranzo

Pasta integrale alla mediterranea

- Pasta integrale	g	60
- Olive nere	g	10
- Cipolle	g	5
- Salsa di pomodoro	g	30
- Capperi	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Petto di pollo panato al forno

- Petto di pollo	g	60
- Pangrattato	g	15
- Erbe aromatiche	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Insalata verde

- Lattuga	g	40
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Pane di tipo 0

g 50

Frutta fresca di stagione

g 150

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 30 (16%)	Glucidi g 110 (59%)	Lipidi g 20 (25%)	kcal 743	
Proteine animali (g):	13,98	Proteine vegetali (g):	10,87	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,3
Zuccheri semplici (g):	26,52	Zuccheri composti (g):	0,01	Fibra (g):	10,74
ACGS (g):	3,11	ACGPI (g):	2,99	Colesterolo (mg):	36,00
ACGMI/ACGPI:	3,9	ACGS/ACGI:	0,2	Calcio (mg):	95,04
Ferro (mg):	4,76	Iodio (µg):	9,78		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Mercoledì - 4° settimana

Alimento	Quantità
Pranzo	
<hr/>	
<i>Purea di fave con pasta</i>	
- Pasta di semola	g 40
- Fave secche	g 40
- Olio extra vergine di oliva	g 5
<hr/>	
Prosciutto cotto	g 30
<hr/>	
<i>Zucca gratinata</i>	
- Zucca	g 150
- Pangrattato	g 5
- Olio extra vergine di oliva	g 5
- Erbe aromatiche	g 5
<hr/>	
Pane di tipo 0	g 50
<hr/>	
Frutta fresca di stagione	g 150

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa **MARIA GRAZIA FORTE**
 Dirigente Medico

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 29 (16%)	Glucidi g 118 (63%)	Lipidi g 17 (21%)	kcal 745	
Proteine animali (g):	5,94	Proteine vegetali (g):	17,66	Pr. animali / Pr. vegetali:	0,3
Zuccheri semplici (g):	30,42	Zuccheri composti (g):	46,76	Fibra (g):	9,76
ACGS (g):	3,43	ACGPI (g):	2,41	Colesterolo (mg):	18,60
ACGMI/ACGPI:	3,9	ACGS/ACGI:	0,3	Calcio (mg):	102,83
Ferro (mg):	5,26	Iodio (µg):	3,76		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Giovedì - 4° settimana

Alimento Quantità

Pranzo

Orzo con passato di verdure

- Orzo	g	60
- Brodo vegetale	g	60
- Misto di verdure cotte	g	100
- Erbe aromatiche	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5
- Parmigiano	g	5

Sogliola al limone

- Sogliola	g	80
- Succo di limone	g	5
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Finocchi in tegame

- Finocchi	g	150
- Olio extra vergine di oliva	g	5

Pane di tipo 0

g 50

Frutta fresca di stagione

g 150

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa **MARIA GRAZIA FORTE**
 Dirigente Medico

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
	Protidi	Glucidi	Lipidi	kcal	
Apporti assegnati:	g 31 (17%)	g 106 (58%)	g 20 (25%)	730	
Proteine animali (g):	15,36	Proteine vegetali (g):	10,55	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,5
Zuccheri semplici (g):	24,74	Zuccheri composti (g):	38,47	Fibra (g):	15,71
ACGS (g):	3,58	ACGPI (g):	2,87	Colesterolo (mg):	24,55
ACGMI/ACGPI:	4,1	ACGS/ACGI:	0,2	Calcio (mg):	233,48
Ferro (mg):	3,84	Iodio (µg):	30,45		

MENU' AUTUNNO/INVERNO

FERRARA SRL - Venerdì - 4° settimana

Alimento	Pranzo	Quantità
<i>Lasagne con zucca</i>		
- Pasta all'uovo secca		g 60
- Zucca		g 100
- bovino		g 30
- Mozzarella		g 25
- Erbe aromatiche		g 5
- Olio extra vergine di oliva		g 5
- Parmigiano		g 5
<i>Insalata mista invernale</i>		
- Radicchio rosso		g 20
- Lattuga		g 20
- Olio extra vergine di oliva		g 5
Pane integrale		g 60
Frutta fresca di stagione		g 150

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa **MARIA GRAZIA FORTE**
 Dirigente Medico

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

FERRARA SRL:

PROFILO NUTRIZIONALE DEI PRINCIPALI NUTRIENTI					
Apporti assegnati:	Protidi g 28 (16%)	Glucidi g 104 (59%)	Lipidi g 20 (25%)	kcal 708	
Proteine animali (g):	10,55	Proteine vegetali (g):	10,05	Pr. animali / Pr. vegetali:	1,1
Zuccheri semplici (g):	27,45	Zuccheri composti (g):	42,31	Fibra (g):	10,26
ACGS (g):	5,93	ACGPI (g):	1,71	Colesterolo (mg):	72,45
ACGMI/ACGPI:	5,9	ACGS/ACGI:	0,5	Calcio (mg):	223,88
Ferro (mg):	10,14	Iodio (µg):	11,17		

ELENCO RICETTE

Grammatute delle ricette presenti nei menu

q1: quantità del gruppo 'MENU' AUTUNNO/INVERNO'

Alimento	Ingredienti	q1
Arrosto di tacchino al limone (Pranzo)	Fesa di tacchino arrosto	60
	Succo di limone	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Bietole al pomodoro (Pranzo)	Bieta	150
	Salsa di pomodoro	30
	Olio extra vergine di oliva	5
Broccoletti all'olio (Pranzo)	Broccoletti	150
	Olio extra vergine di oliva	5
Carote al vapore (Pranzo)	Carote	150
	Olio extra vergine di oliva	5
Carote prezzemolate (Pranzo)	Carote	150
	Prezzemolo	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Farro al pomodoro (Pranzo)	Farro	60
	Salsa di pomodoro	30
	Erbe aromatiche	5
	Parmigiano	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Farro con verdure (Pranzo)	Farro	60
	Misto di verdure cotte	100
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa **MARIA GRAZIA FORTE**
Dirigente Medico

FERRARA SRL
La Dietista
Di Mauro Maria Antonietta

FERRARA SRL:

Alimento	Ingredienti	q1
Finocchi gratinati (Pranzo)	Finocchi	150
	Pangrattato	10
	Parmigiano	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Erbe aromatiche	5
Finocchi in tegame (Pranzo)	Finocchi	150
	Olio extra vergine di oliva	5
Frittata di verdure miste (Pranzo)	Misto di verdure cotte	100
	Pangrattato	15
	Parmigiano	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Uovo di gallina	60
Frutta fresca di stagione (Pranzo)	Erbe aromatiche	5
		150
Giuncata (Pranzo)		50
Insalata mista invernale (Pranzo)	Radicchio rosso	20
	Lattuga	20
	Olio extra vergine di oliva	5
Insalata verde (Pranzo)	Lattuga	40
	Olio extra vergine di oliva	5
Lasagne al forno (Pranzo)	Pasta all'uovo secca	60
	Salsa di pomodoro	30
	bovino	30
	Mozzarella	25
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5

ASL BA
DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
Dirigente Medico

FERRARA SRL
La Dietista
Di Mauro Maria Antonietta

Alimento	Ingredienti	q1
Lasagne con zucca (Pranzo)	Pasta all'uovo secca	60
	Zucca	100
	bovino	30
	Mozzarella	25
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
Merluzzo gratinato (Pranzo)	Merluzzo o Nasello	80
	Pangrattato	10
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Orzo con passato di verdure (Pranzo)	Orzo	60
	Brodo vegetale	60
	Misto di verdure cotte	100
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
Pane di tipo 0 (Pranzo)		50
Pane integrale (Pranzo)		60
Pasta al pomodoro (Pranzo)	Pasta di semola	60
	Salsa di pomodoro	30
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
	Erbe aromatiche	5
Pasta con broccoli (Pranzo)	Pasta di semola	60
	Broccolo a testa	100
	Cipolle	5
	Olio extra vergine di oliva	5

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

Alimento	Ingredienti	q1
Pasta con crema di zucca (Pranzo)	Pasta di semola	60
	Zucca	100
	Brodo vegetale	60
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
Pasta e ceci (Pranzo)	Pasta di semola	40
	Ceci secchi	40
	Olio extra vergine di oliva	5
	Erbe aromatiche	5
Pasta e fagioli (Pranzo)	Pasta di semola	40
	Fagioli secchi	40
	Olio extra vergine di oliva	5
	Erbe aromatiche	5
Pasta integrale al pomodoro (Pranzo)	Pasta integrale	60
	Salsa di pomodoro	30
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
	Erbe aromatiche	5
Pasta integrale alla mediterranea (Pranzo)	Pasta integrale	60
	Olive nere	10
	Cipolle	5
	Salsa di pomodoro	30
	Capperi	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Pasta integrale con crema di carciofi (Pranzo)	Pasta integrale	60
	Carciofi	100
	Cipolle	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5

FERRARA SRL:

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

Alimento	Ingredienti	q1
Pasta integrale con crema di carote (Pranzo)	Pasta integrale	60
	Carote	100
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5
	Erbe aromatiche	5
Pastina in brodo vegetale (Pranzo)	Pasta di semola	60
	Brodo vegetale	150
	Parmigiano	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Erbe aromatiche	5
Petto di pollo al limone (Pranzo)	Petto di pollo	60
	Succo di limone	10
	Olio extra vergine di oliva	5
Petto di pollo panato al forno (Pranzo)	Petto di pollo	60
	Pangrattato	15
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Platessa gratinata (Pranzo)	Platessa	80
	Pangrattato	15
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Polpetta di platessa (Pranzo)	Platessa	80
	Uovo di gallina	8
	Pane di tipo 0	20
	Pangrattato	5
	Prezzemolo	5
	Olio extra vergine di oliva	5

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

Alimento	Ingredienti	q1
Polpette di tacchino (Pranzo)	Fesa di tacchino arrosto	50
	Uovo di gallina	5
	Pangrattato	10
	Parmigiano	3
	Olio extra vergine di oliva	5
Primosale (Pranzo)		50
Prosciutto cotto (Pranzo)		30
Purea di fave con pasta (Pranzo)	Pasta di semola	40
	Fave secche	40
	Olio extra vergine di oliva	5
Ricotta di vacca (Pranzo)		50
Schiacciata di verdure miste (Pranzo)	Misto di verdure cotte	100
	Pangrattato	15
	Parmigiano	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Uovo di gallina	60
	Erbe aromatiche	5
Sogliola al limone (Pranzo)	Sogliola	80
	Succo di limone	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Spinaci all'olio (Pranzo)	Spinaci	150
	Olio extra vergine di oliva	5
Spinaci lessi (Pranzo)	Spinaci	150
	Olio extra vergine di oliva	5

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta















ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

Alimento	Ingredienti	q1
Torta di verdure (Pranzo)	Uovo di gallina	60
	Verdura	100
	Pangrattato	10
	Parmigiano	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Vitello ai ferri (Pranzo)	bovino	60
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
Zucca gratinata (Pranzo)	Zucca	150
	Pangrattato	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Erbe aromatiche	5
Zucca gratinata (Pranzo)	Zucca	150
	Pangrattato	5
	Parmigiano	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Erbe aromatiche	5
Zuppa d'orzo con cavolo cappuccio (Pranzo)	Orzo	60
	Brodo vegetale	60
	Cavolo cappuccio verde	100
	Erbe aromatiche	5
	Olio extra vergine di oliva	5
	Parmigiano	5

FERRARA SRL
 La Dietista
 Di Mauro Maria Antonietta

ASL BA
 DIPARTIMENTO di PREVENZIONE
 SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
 Dott.ssa MARIA GRAZIA FORTE
 Dirigente Medico

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - ALLEGATO II - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

	ALLERGENE	SIMBOLO
1	<p>Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</p> <p>a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>	
2	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>	
3	<p>Uova e prodotti a base di uova</p>	
4	<p>Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:</p> <p>a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</p>	
5	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</p>	
6	<p>Soia e prodotti a base di soia, tranne:</p> <p>a) olio e grasso di soia raffinato b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</p>	
7	<p>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:</p> <p>a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticello.</p>	
8	<p>Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>	
9	<p>Sedano e prodotti a base di sedano.</p>	
10	<p>Senape e prodotti a base di senape.</p>	
11	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</p>	
12	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti</p>	
13	<p>Lupini e prodotti a base di lupini.</p>	
14	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p>	

12/08/2011
 DIREZIONE REGIONALE
 SANITÀ
 REGIONE CALABRIA
 CATASTRO REGIONALE
 CATASTRO REGIONALE
 CATASTRO REGIONALE