



SOSTITUZIONI GIORNALIERE ALIMENTI PER ALLERGIE E INTOLLERANZE

DATA: 06/10/25

ALLERGIE, INTOLLERANZE ED ALTRO	SOSTITUZIONI
NO GLUTINE	PRODOTTI GLUTEN FREE
NO CARNE SUINA	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI SERVITI CON PANNA E PARMIGIANO
NO CARNE BOVINA	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI SERVITI CON PANNA E PARMIGIANO
NO CARNI	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI SERVITI CON PANNA E PARMIGIANO
NO LEGUMI	I TORTELLINI SARANNO SERVITI SENZA PISELLI* I FAGIOLINI* SARANNO SOSTITUITI CON INSALATA VERDE
NO UOVA	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
NO CARNI – NO PESCE – NO UOVA	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
NO LATTICINI	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SERVITI CON PROSCIUTTO PISELLI LA MOZZARELLA SARA' SOSTITUITA CON ARISTA AL FORNO