



SOSTITUZIONI GIORNALIERE ALIMENTI PER ALLERGIE E INTOLLERANZE

DATA: 22/12/25

ALLERGIE, INTOLLERANZE ED ALTRO	SOSTITUZIONI
NO GLUTINE	PRODOTTI GLUTEN FREE
NO POMODORO	LA PASTA E I TORTELLINI SARANNO SERVITI SENZA POMODORO
NO CARNE SUINA	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON GNOCHI
NO CARNE DI MANZO	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON GNOCHI
NO MANZO - MAIALE	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON GNOCHI
NO CARNE	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON GNOCHI
NO LATTICINI	LA PASTA SARA SERVITA SENZA LATTICINI I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON GNOCHI E SERVITI SENZA LATTICINI IL FORMAGGIO SARA' SOSTITUITO CON FRITTATA SENZA LATTICINI LA FRITTATA SARA' SERVITA SENZA LATTICINI
NO UOVA	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO LA FRITTATA SARA' SOSTITUITA CON SFORMATO DI PATATE
NO UOVO – NO LATTE	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO LA FRITTATA SARA' SOSTITUITA CON PROSCIUTTO CRUDO
NO CARNI – NO PESCE – NO UOVA	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO LA FRITTATA SARA' SOSTITUITA CON CACIOTTA DI MUCCA
NO CARNI – NO PESCE – NO UOVA – NO LATTICINI	I TORTELLINI SARANNO SOSTITUITI CON PASTA AL POMODORO BIO IL FORMAGGIO SARA' SOSTITUITO CON LENTICCHIE