



SOSTITUZIONI GIORNALIERE ALIMENTI PER ALLERGIE E INTOLLERANZE

DATA: 25/02/26

ALLERGIE, INTOLLERANZE ED ALTRO	SOSTITUZIONI
NO GLUTINE	PRODOTTI GLUTEN FREE
NO UOVA	LA SFOGLIA PER LASAGNA SARA' SOSTITUITA CON PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
NO POMODORO	LA LASAGNA SARA' SERVITA SENZA POMODORO
NO CARNI	LA LASAGNA SARA' SERVITA SENZA CARNE
NO CARNI BOVINE	LA LASAGNA SARA' SERVITA SENZA CARNE
NO CARNI – NO PESCE – NO UOVA	LA SFOGLIA PER LASAGNA SARA' SOSTITUITA CON PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO E SARA' SERVITA SENZA CARNE
NO LATTICINI	LA LASAGNA SARA' SERVITA SENZA LATTICINI IL PROVOLONE SARA' SOSTITUITO CON TACCHINO AL FORNO
NO LEGUMI	I PISELLI SARANNO SOSTITUITI CON INSALATA