

Casa Residenza Per Anziani “F. Barocci”

Sarsina

PROSPETTO GRAMMATURE DEI PRINCIPALI ALIMENTI PER ANZIANI CEREALI E DERIVATI

grammi pasta o riso asciutti 80
pasta o riso in brodo 40
gnocchi di patate 250
farina di mais per polenta 100
pasta per pizza 180-200
pasta sfoglia per torta di verdura 90
pane 60
pane integrale per crostini 40
fette biscottate 50
patate: -per contorno 250
-per purea 200
-per sfornati 200
-per minestrone o passato 100
-per creme 150

CARNE,PESCE,UOVA

carne (pollo, tacchino, manzo,coniglio) 100
carne per polpette 70
pesce surgelato (sogliola,nasello,orata, palombo, merluzzo) 130-150
pesce per sugo 30
uova (sode, per frittata, per omelette) 1 -2 uova per preparazioni 1x3

LATTE,FORMAGGIO,SALUMI

formaggi freschi (certosino, quartirolo, mozzarella,scamorza,robiolina) 80-100
mozzarella per pizza 60
ricotta di latte vaccino 130
ricotta per preparazioni 50
formaggio stagionato (taleggio,parmigiano) 70
parmigiano grattugiato per primi piatti 5
formaggio per preparazioni 20
latte fresco parz. scremato (per colazione) ml 200-250

bresaola 80
prosciutto crudo 70
prosciutto cotto 70
salumi 50
prosciutto cotto per preparazioni 30

ORTAGGI E LEGUMI

Per contorno: -carote,finocchi, zucchine, cavolfiore, pomodori.. 200
-spinaci 150
-insalata 100

Per sformati,torte salate: -biete,carciofi,asparagi.... 120

Per frittate (e crocchette) -zucchine,bietine 120

Per minestrone o passato: -verdure miste 140

-legumi freschi 40

aromi q.b. Per creme: -carote 150

-piselli 100

-legumi secchi 40

aromi q.b.

Per pasta e risotti: -melanzane,zucchine,cavolfiore... 100

-zucca 80

-funghi secchi 25

-legumi secchi 30

-legumi freschi 60

CONDIMENTI olio per primi piatti con sugo 3

olio per primi piatti "in bianco" 5

olio per secondi piatti 3

olio per contorni 5

panna da cucina 30

pesto 25

pomodoro, aromi q.b.

FRUTTA DI STAGIONE 200 ACQUA MINERALE (per pasto) 500ml

N.B.: Il peso degli alimenti è riferito a crudo e al netto degli scarti ed è espresso procapite.