

1^ settimana MENU PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	PASTA DEL MARINAIO 1,2,4,9,12,14	RISOTTO AL CURRY 3,6,7,9	PASTA ALL'AMATRICIANA 1,3,6,7,9	ORZETTO VEGETARIANO 1,3,6,7,9	<b>POLENTA 6</b>	PASTA ALLA CARBONARA 1,3,6,7	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE 1,3,6,7,9,12
	SEMOLINO IN BRODO 1,9	CREMA DI VERDURE 3,6,7,9	MINISTRONE	TORTELLINI IN BRODO 1,3,6,7,9	MINISTRONE* 6,9	MINISTRINA IN BRODO 1,3,6,	PASSATO DI VERDURA* 6,9
	PLATESSA* PANATA 1,3,4,6	HAMBURGER DI MAIALE 1,3,6	ROLLE' DI TACCHINO 9,12	POLPETTE AL POMODORO 1,3,6,7,9,12	BACCALA'* ALLA VICENTINA 1,4,6,7,9,12	CONIGLIO 9,12	ARROSTO DI VITELLO 9,12
	RICOTTA AL FORNO 7	AFFETTATI MISTI	PORCHETTA	PRIMO SALE	PIZZA FARCITA 1,4,6,7,9,12	UOVA SODE 3	INVOLTINO DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO 7
	FAGIOLINI*	PATATE AL VAPORE	CAPPUCCIO	CAROTE LESSE	ZUCCHINE ALL'OLIO	PEPERONATA	PATATE AL FORNO
	SPINACI*	CAROTE	PISELLI* BRASATI	BIETE* ALL'AGLIO	CRAUTI	FINOCCHI	ZUCCHINE
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DOLCE 1,3,5,6,7,8,10,11,12
Cena	SEMOLINO IN BRODO	CREMA DI VERDURE 3,6,7,9	MINISTRONE	TORTELLINI IN BRODO 1,3,6,7,9	MINISTRONE* 6,9	MINISTRINA IN BRODO 1,3,6,7,9	PASSATO DI VERDURA* 6,9
	RICOTTA AL FORNO 7	UOVA SODE	PORCHETTA	PRIMO SALE	PIZZA FARCITA 1,4,6,7,9,12	INSALATA DI TONNO	INVOLTINO DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO 7
	ZUCCHINE	BIETE*	FAGIOLINI*	PATATE ALL'OLIO	CAROTE	PURE' 1,3,6,7,9	PATATE ALL'OLIO
	CIPOLLINE	PURE' VEGETALE	RAPE ROSSE	FAGIOLINI	SPINACI*	CAROTE	BIETE*
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA

Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente (come specificato di fianco ad ogni piatto) o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti ad informare il personale incaricato della Ditta catering e consultare il presente menù

Allergeni: 1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati

2^settimana PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	RISOTTO MARINARA 2,4,6,9,12	PASTA AL POMODORO 1,6,9	PASTA VEGETARIANA 1,6,9	RISOTTO ALLA PARMIGIANA 3,7,9	PASTA AL TONNO 1,4,6,9	GNOCCHI AL POMODORO 1,3,6,7,9	LASAGNE AL PESTO 1,3,6,7,8
	PASSATO DI VERDURE* 6,9	SEMOLINO IN BRODO 1,9	CREMA DI PATATE 3,6,7,9	MINISTRONE DI VERDURE* 6,9	TORTELLINI IN BRODO 1,3,6,7,9	CREMA DI CANNELLINI 3,6,7,9	PASSATO DI VERDURE* 6,9
	NASELLO* AL FORNO 4,9	LONZA AL FORNO 9,12	HAMBURGER DI TACCHINO 1,3,6	POLPETTONE DI MANZO IN UMIDO	SALMONE AL FORNO* 4,9	POLLO AL FORNO 9,12	LONZA AL FORNO 9,12
	PRIMO SALE	SFORMATO DI PATATE E PROSCIUTTO 1,3,6,7 E GRANA	UOVA SODE 3	FORMAGGIO AL FORNO 7	MOZZARELLA E POMODORO 7	PIZZA FARCITA 1,4,6,7,12	PORCHETTA
	SPINACI TRIFOLATI*	PATATE AL FORNO	CAPPUCCIO	CAROTE AL BURRO 12	MELANZANE FUNGHETTO	BIETE	PATATE AL FORNO
	FAGIOLINI*	CAROTE	PISELLI BRASATI* 7,12	BIETE SALTATE*	FINOCCHI	CAPPUCCIO	CAROTE
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DOLCE 1,3,5,6,7,8,10,11,12
Cena	PASSATO DI VERDURE* 6,9	SEMOLINO IN BRODO 1,9	CREMA DI PATATE 3,6,7,9	MINISTRONE DI VERDURE* 6,9	TORTELLINI IN BRODO 1,3,6,7,9	CREMA DI CANNELLINI 3,6,7,9	PASSATO DI VERDURE* 6,9
	FORMAGGIO AL FORNO 7	SFORMATO DI PATATE E PROSCIUTTO 1,3,6,7	UOVA SODE 3	FORMAGGI MISTI 7	MOZZARELLA E POMODORO 7	PIZZA FARCITA 1,4,6,7,12	PORCHETTA
	PURE' DI PATATE 1,3,6,7	CAVOLETTI	ZUCCHINE TRIFOLATE	PATATE ALL'OLIO	PURE' DI PATATE 1,3,6,7	CAROTE	POMODORI GRATINATI 1,6,7
	CAROTE ALL'OLIO	BIETE*	FAGIOLINI*	RAPE ROSSE	SPINACI*	FAGIOLINI*	PURE DI PATATE 1,3,6,7
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA

Tale Menù è giornalmente conforme ai CAM di cui al D.M. 10 MARZO 2020 cit.

Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente (come specificato di fianco ad ogni piatto) o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti ad informare il personale incaricato della Ditta catering e consultare il presente menù

Allergeni: 1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati

3<sup>a</sup> settimana PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	PASTA SPECK E ZUCCHINE 1,3,6,7	RISOTTO ALLO ZAFFERANO 3,7,9,12	GNOCCHI AL POMODORO 1,3,6,7,9	PASTA CON CREMA DI BROCCOLI 1,3,6,7	RISOTTO ALLA PESCATORA* 2,4,9,12,14	PASTA VEGETARIANA 1,3,6,7,9	TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE 1,3,6,7,9,12
	<b>PANADA CON FORMAGGIO GRANA 1,6,7,9</b>	CREMA DI LEGUMI* 3,7,9	MINISTRONE CON LENTICCHIE 6,9	SEMOLINO 1,9	PASSATO DI VERDURA* 6,9	MINIESTRA CON BRODO DI POLLO 9	CREMA DI PORRI
	SALMONE AL FORNO* 4,9	HAMBURGER DI TACCHINO CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO 1,3,6,7	SPEZZATINO DI MANZO	COTOLETTE 1,3,5,6,11	FILETTO DI NASELLO IMPANATO AL FORNO* 1,3,4,6	LONZA AL FORNO	POLPETTONE AL SUGO 1,3,6,7,9,12
	LONZA CON LIMONE	SFORMATO DI PATATE, GRANA E PROSCIUTTO	PIZZA FARCITA 1,4,6,7,12	AFFETTATI MISTI	FORMAGGIO AL FORNO 7	POMODORO E MOZZARELLA 7	PORCHETTA
	SPINACI ALL'OLIO*	BIETE ALL'AGLIO	CAPPUCCIO BRASATO	FINOCCHI	PEPERONATA	FAGIOLINI*	PATATE AL FORNO
	FAGIOLINI*	CAROTE	PISELLI* IN UMIDO 9	CAVOLFIORI	CAROTE	SPINACI*	CAPPUCCIO
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DOLCE 1,3,5,6,7,8,10,11,12
Cena	<b>PANADA CON FORMAGGIO GRANA 1,6,7,9</b>	CREMA DI LEGUMI* 3,7,9	MINISTRONE CON LENTICCHIE 6,9	SEMOLINO 1,9	PASSATO DI VERDURA* 6,9	MINIESTRA CON BRODO DI POLLO 9	CREMA DI PORRI
	LONZA CON LIMONE	SFORMATO DI PATATE, GRANA E PROSCIUTTO	PIZZA FARCITA 1,4,6,7,12	AFFETTATI MISTI	PRIMO SALE	POMODORO E MOZZARELLA 7	PORCHETTA
	RAPE ROSSE	PURE' DI PATATE VEGETALE	FAGIOLINI*	PURE' DI PATATE VEGETALE	ZUCCHINE	PATATE ALL'OLIO	PURE' VEGETALE
	CAVOLETTI*	CIPOLLINE IN AGRODOLCE 12	CAROTE	RAPE ROSSE	MELANZANE	CIPOLLE AL FORNO	CAROTE
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	

Tale Menù è giornalmente conforme ai CAM di cui al D.M. 10 MARZO 2020 cit.

Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente (come specificato di fianco ad ogni piatto) o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti ad informare il personale incaricato della Ditta catering e consultare il presente menù

Allergeni: 1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati

4ª settimana PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	RISOTTO ALLA PESCATORA* 2,4,9,12,14	PASTA POMODORO E OLIVE 1,6,9,12	RAVIOLINI RICOTTA E SPINACI 1,3,6,7	RISOTTO AL CURRY	<b>POLENTA 6</b>	PASTA ALLA NORMA 1,3,6,7,9	LASAGNE AL RAGU' DI CARNE 1,7,9,12
	SEMOLINO IN BRODO 1,9	MINISTRONE DI VERDURA* 6,9	CREMA DI LEGUMI 3,6,7,9	<b>BRO' BRUSA' 1,6,7,9</b>	MINISTRONE DI VERDURE* 6,9	TORTELLINI IN BRODO 1,3,6,7,9	CREMA DI CANNELLINI 3,7,9,12
	PLATESSA AL LIMONE* 1,6,9,12	LONZA DI MAIALE AL FORNO 9,12	HAMBURGER DI TACCHINO 1,3,6	SPEZZATINO DI VITELLO IN UMIDO 1,6,9,12	BACCALA' ALLA VICENTINA* 1,4,6,7,9,12	POLLO AL FORNO 9,12	ROLLE' DI TACCHINO AL FORNO 9,12
	PRIMO SALE	FRITTATA DI PATATE 3,7	PIZZA FARCITA 1,4,6,7,12	UOVA SODE 3	PRIMO SALE AL FORNO 7	AFFETTATI MISTI	UOVA STRAPAZZATE 3,7
	SPINACI*	CAROTE	CAPPUCCIO	PURE' VEGETALE	CRAUTI	ZUCCHINE	PATATE AL FORNO
	FAGIOLINI*	ZUCCHINE	PISELLI*	FAGIOLINI*	FINOCCHI	PEPERONI	CAPPUCCIO BRASATO
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	TORTA DELLA DOMENICA 1,3,5,6,7,8,10,11,12
Cena	SEMOLINO IN BRODO 1,9	MINISTRONE DI VERDURA* 6,9	CREMA DI LEGUMI	<b>BRO' BRUSA' 1,6,7,9</b>	MINISTRONE DI VERDURE* 6,9	TORTELLINI IN BRODO 1,3,6,7,9	CREMA DI CANNELLINI 3,7,9,12
	FORMAGGIO AL FORNO 7	FRITTATA DI PATATE 3,7	PIZZA FARCITA 1,4,6,7,12	UOVA SODE 3	INSALATA DI TONNO	AFFETTATI MISTI	FORMAGGI MISTI
	POMODORO GRATINATO 1,3,6,7	BIETE*	MELANZANE	BIETE	SPINACI*	PISELLI*	PURE' DI PATATE VEGETALE
	PURE' DI PATATE VEGETALE	RAPE ROSSE	ZUCCHINE	CAROTE	PURE' DI PATATE 1,3,6,7	CAROTE	CARCIOFI*
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA

Tale Menù è giornalmente conforme ai CAM di cui al D.M. 10 MARZO 2020 cit.

Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente (come specificato di fianco ad ogni piatto) o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti ad informare il personale incaricato della Ditta catering e consultare il presente menù

Allergeni: 1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/ltkg; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati

5ª settimana PRIMAVERA ESTATE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO	DOMENICA
Pranzo	ORZETTO CON PANCETTA E ZUCCHINE 1,3,6,7,9	GNOCCHI AL POMODORO 1,3,6,7,9	PASTA AL PESTO 1,3,6,7,8	<b>POLENTA 6</b>	RISOTTO ALLA MARINARA 2,4,9,12,14	PASTA ALL'AMATRICIANA 1,36,7,9	TAGLIATELLE AL RAGU' DI SALSICCIA 1,3,6,7,9,12
	MINISTRONE DI VERDURE* 6,9	SEMOLINO IN BRODO 1,9	CREMA DI PORRI 3,7,9	CREMA DI VERDURE 3,6,7,9	CREMA DI LEGUMI 3,6,7,9	MINISTRONE DI VERDURE*6,9	TORTELLINI IN BRODO 1,3,6,7,9
	SALMONE AL FORNO* 4,9	HAMBURGER DI MAIALE 1,3,6	SPEZZATINO DI TACCHINO 1,6,7,9,12	<b>LUCANICA AL SUGO DI POMODORO 9,12</b>	PLATESSA AL FORNO IMPANATA* 1,4,6	CONIGLIO 9,12	POLLO AL FORNO 9,12
	PIZZA FARCITA 1,4,6,7,12	PRIMO SALE	INSALATA DI UOVA SODE 3,5,6,10,11	SFORMATO DI PATATE CON FORMAGGIO 1,3,6,7	FORMAGGIO AL FORNO 7	POMODORO E MOZZARELLA 7	INVOLTINI DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO 3,7
	SPINACI AL VAPORE*	PATATE AL VAPORE	PISELLI*	ZUCCHINE	POMODORI GRATINATI	FAGIOLINI	PATATE AL FORNO
	FAGIOLINI*	CAROTE	CIPOLLINE FRESCHE	CRAUTI	FINOCCHI	MELANZANE AL FUNGHETTO 9	CAROTE FRESCHE
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	DOLCE 1,3,5,6,7,8,10,11,12
Cena	MINISTRONE DI VERDURE* 6,9	SEMOLINO IN BRODO 1,9	CREMA DI PORRI 3,7,9	CREMA DI VERDURE 3,6,7,9	CREMA DI LEGUMI 3,6,7,9	MINISTRONE DI VERDURE*6,9	TORTELLINI IN BRODO 1,3,6,7,9
	PIZZA FARCITA 1,4,6,7,12	FORMAGGIO AL FORNO 7	INSALATA DI UOVA SODE 3,5,6,10,11	SFORMATO DI PATATE CON FORMAGGIO 1,3,6,7	FORMAGGIO AL FORNO 7	POMODORO E MOZZARELLA 7	AFFETTATI MISTI
	CAROTE AL BURRO 7	POMODORI GRATINATI	PATATE ALL'OLIO	BIETE	CAROTE	PURE' DI PATATE VEGETALE	PATATE ALL'OLIO
	CAVOLETTI*	PATATE PREZZEMOLATE	SPINACI AL VAPORE*	FAGIOLINI*	RAPE ROSSE	ZUCCHINE	BIETE
	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE	INSALATA MISTA DI STAGIONE
	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA	FRUTTA COTTA

Tale Menù è giornalmente conforme ai CAM di cui al D.M. 10 MARZO 2020 cit.

Si informano gli utenti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più allergeni come ingrediente (come specificato di fianco ad ogni piatto) o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Si invitano i consumatori allergici o intolleranti ad informare il personale incaricato della Ditta catering e consultare il presente menù

Allergeni: 1 = cereali contenenti glutine e derivati; 2 = Crostacei e derivati; 3 = Uova e derivati; 4 = Pesce e derivati; 5 = Arachidi e derivati; 6 = Soia e derivati; 7 = Latte e derivati; 8 = Frutta a guscio e derivati; 9 = Sedano e derivati; 10 = Senape e derivati; 11 = Semi di sesamo e derivati; 12 = Solfiti > 10mg/litro; 13 = Lupini e derivati; 14 = Molluschi e derivati