

TABELLA ALLERGENI PER RICETTA

COMUNE DI VOGHIERA

AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026 rev. 1/10/25



La tabella elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come contaminazioni involontarie derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Si ricorda che nel caso in cui l'utente necessiti di esclusione di uno o più allergeni per motivi sanitari, è necessario presentare idonea certificazione medica come da prassi.

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Arrosto di suino al rosmarino	X													
Arrosto di tacchino al rosmarino	X													
Asiago							X							
Bieta al vapore														
Bocconcini di mozzarella							X							
Broccoli all'olio														
Burger delicato di verdure NO LATTE/UOVO	X					X			X					
Burger vegano	X					X			X					
Caciotta							X							
Cappuccio al vapore														
Carote all'olio														
Carote julienne														
Cavolfiore e carote all'olio														
Coniglio al forno														
Cotoletta di platessa (produzione propria)	X		X	X										
Cotoletta di pollo al forno (produzione propria)	X		X											

TABELLA ALLERGENI PER RICETTA

COMUNE DI VOGHIERA

AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026 rev. 1/10/25



La tabella elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come contaminazioni involontarie derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALÉ, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Si ricorda che nel caso in cui l'utente necessiti di esclusione di uno o più allergeni per motivi sanitari, è necessario presentare idonea certificazione medica come da prassi.

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Crema carote/zucchine con farro	X													
Crema carote/zucchine con pasta	X													
Crema carote/zucchine con riso														
Crema di patate e carote con pasta	X													
Crema di verdure e legumi con farro	X										X			
Crema di zucca con riso											X			
Dadini di mozzarella								X						
Fagiolini all'olio														
Fettina di pollo ai ferri con aromi														
Fil. di merluzzo gratinato al forno	X				X									
Fil. di merluzzo in crosta	X				X									
Finocchi al forno														
Finocchi julienne														
Formaggio vegetale								X						
Frittata al forno	X			X					X					
Frutta fresca di stagione invernale														
Gnocchi di patate al pomodoro	X								X					

TABELLA ALLERGENI PER RICETTA

COMUNE DI VOGHIERA

AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026 rev. 1/10/25



La tabella elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come contaminazioni involontarie derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Si ricorda che nel caso in cui l'utente necessiti di esclusione di uno o più allergeni per motivi sanitari, è necessario presentare idonea certificazione medica come da prassi.

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Gobetti con legumi e verdure (sugo rosso)	X													
Insalata e cappuccio julienne														
Insalata e carote julienne														
Insalatona mista														
Lenticchie in umido														
Pane	X													
Pane INTEGRALE	X													
Parmigiano Reggiano								X						
Passato di ceci con pasta	X													
Passato di fagioli con pasta	X													
Passato di legumi con orzo	X													
Passato di verdura con pasta	X									X				
Pasta al pomodoro	X													
Pasta al ragù di bovino	X									X				
Pasta al ragù di prosciutto	X													
Pasta al ragù di soia	X							X		X				
Pasta all'olio	X													

TABELLA ALLERGENI PER RICETTA

COMUNE DI VOGHIERA

AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026 rev. 1/10/25



La tabella elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come contaminazioni involontarie derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALÉ, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Si ricorda che nel caso in cui l'utente necessiti di esclusione di uno o più allergeni per motivi sanitari, è necessario presentare idonea certificazione medica come da prassi.

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Pasta alla parmigiana	X						X							
Pasta integrale al pomodoro	X													
Pasta integrale al ragù di bovino	X									X				
Pasta integrale al ragù di soia	X					X				X				
Pasta integrale al sugo di verdure*	X													
Pasta integrale alla parmigiana	X						X							
Pastina in brodo vegetale	X									X				
Patate al forno														
Patate al prezzemolo														
Patate al rosmarino														
Patate lesse														
Piatto di legumi														
Piselli al tegame														
Pizza margherita	X							X						
Pizza margherita	X							X						
Pizza margherita con prosciutto cotto (piatto unico)	X							X						
Pizza rossa con verdure	X													

TABELLA ALLERGENI PER RICETTA

COMUNE DI VOGHIERA

AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026 rev. 1/10/25



La tabella elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come contaminazioni involontarie derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Si ricorda che nel caso in cui l'utente necessiti di esclusione di uno o più allergeni per motivi sanitari, è necessario presentare idonea certificazione medica come da prassi.

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Pizza rossa con verdure (piatto unico)	X													
Platessa gratinata al forno	X			X										
Pollo al forno														
Polpette di legumi NO LATTE/UOVO	X													
Polpette di sole verdure NO LATTE/UOVO	X													
Prosciutto cotto														
Prosciutto crudo														
Purè di patate								X						
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro	X		X					X						
Ravioli ricotta spinaci alla parmigiana	X		X					X						
Riso all'olio														
Risotto alla parmigiana	X							X		X				
Risotto alla zucca	X							X						
Risotto allo zafferano (brodo vegetale)	X							X						
Sformato di patate			X					X						
Spaghetti al pomodoro	X													
Spaghetti al ragù di pesce	X			X										

TABELLA ALLERGENI PER RICETTA

COMUNE DI VOGHIERA

AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026 rev. 1/10/25



La tabella elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come contaminazioni involontarie derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALÉ, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSI, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Si ricorda che nel caso in cui l'utente necessiti di esclusione di uno o più allergeni per motivi sanitari, è necessario presentare idonea certificazione medica come da prassi.

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Spaghetti al tonno	X			X										
Spezzatino di bovino alla pizzaiola									X					
Spezzatino di soia alla pizzaiola						X			X					
Spinaci all'olio														
Stracchetti di tacchino impanati	X													
Stracchino							X							
Tacchino ai ferri														
Tofu alle erbe aromatiche	X					X								
Torta	X		X			X	X	X						
Tortino di patate NO LATTE/UOVO														
Tortino di sole verdure NO LATTE/UOVO	X													
Tortino di verdure e legumi NO LATTE/UOVA	X													
Tortino vegano di spinaci NO LATTE/UOVO	X													
Uova strapazzate			X				X							
Yogurt alla frutta							X							
Yogurt vegetale						X								
Zucca al rosmarino														

TABELLA ALLERGENI PER RICETTA

COMUNE DI VOGHIERA

AUTUNNO-INVERNO A.S. 2025/2026 rev. 1/10/25



La tabella elenca gli allergeni presenti nelle ricette come ingrediente, le preparazioni possono inoltre contenere una o più sostanze che producono allergie o intolleranze come contaminazioni involontarie derivanti dal processo produttivo: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI), CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATOSIO, FRUTTA A GUSCIO (CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA), SEDANO, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI E TUTTI I DERIVATI DEI PRODOTTI IN ELENCO (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.i.).

Si ricorda che nel caso in cui l'utente necessiti di esclusione di uno o più allergeni per motivi sanitari, è necessario presentare idonea certificazione medica come da prassi.

Ricetta	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Semi di Sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini	Molluschi
Zucchine al vapore														