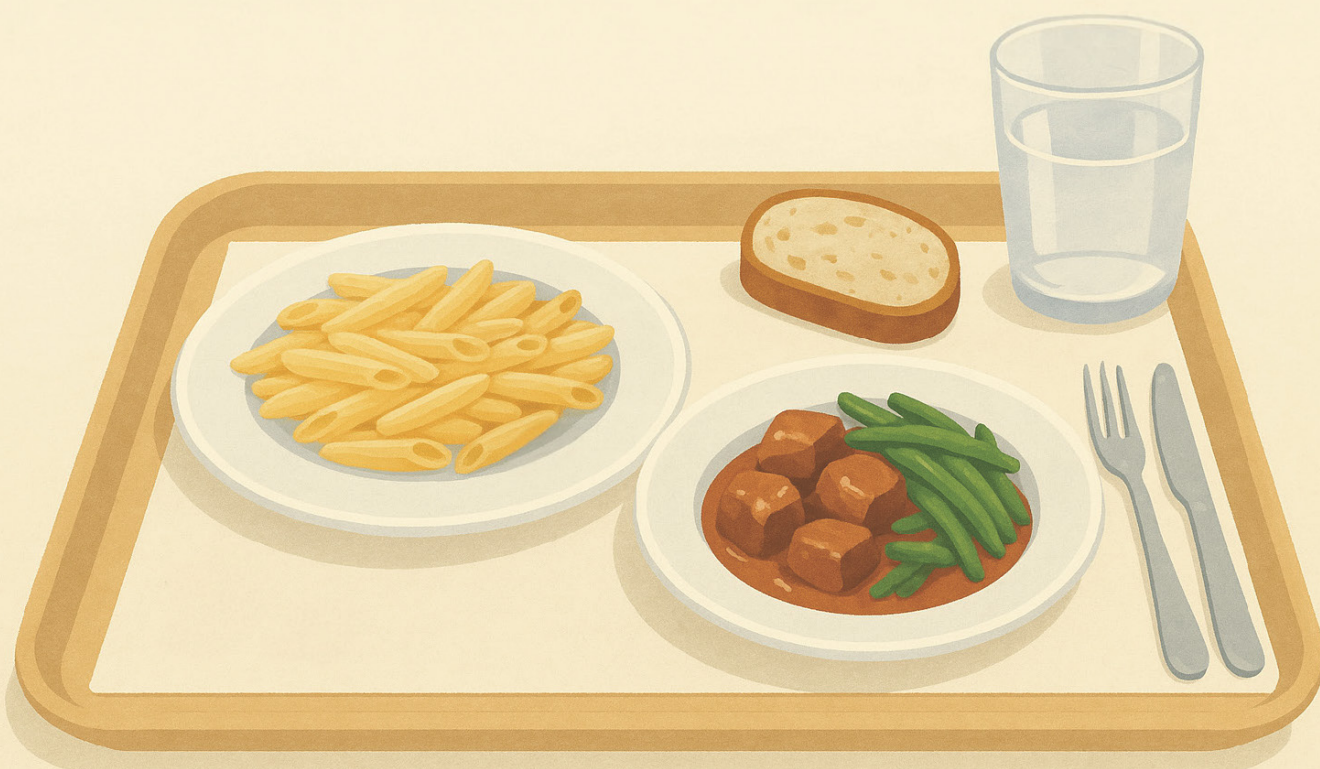


# GUIDA AGLI INGREDIENTI e ALLEGENI



**Tabelle complete e obblighi normativi per un pasto sicuro**  
Reg. UE 1169/2011

**QUALITÀ & SERVIZI SPA**

## **GUIDA AGLI INGREDIENTI E ALLERGENI**

La presente **Guida agli Ingredienti e Allergeni** costituisce il riferimento ufficiale con cui Qualità e Servizi S.p.A., in qualità di **Operatore del Settore Alimentare (OSA)**, assicura la piena conformità al Regolamento (UE) 1169/2011. L'obiettivo è la **trasparenza verso l'utenza** – fornire informazioni puntuali e verificabili su composizione, allergeni e valori nutrizionali di tutte le preparazioni.

### **Dati identificativi**

- **OSA:** Qualità e Servizi S.p.A. – Via del Colle 78, 50041 Calenzano (FI)
- **Contatti:** Tel. 055 8826837 • [contatti@qualitaeservizi.com](mailto:contatti@qualitaeservizi.com)
- **Stabilimento produttivo:** Via del Colle 78, 50041 Calenzano (FI)

### **Contenuto del documento**

- **Schede ricetta** dettagliate con elenco ingredienti, indicazione allergeni, valori energetici e nutrienti chiave.
- **Matrice allergeni**, per una consultazione rapida e un immediato riscontro in caso di esigenze dietetiche specifiche.

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- 1 CEREALI**  


Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
- 2 CROSTACEI**  


Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
- 3 UOVA**  


Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo
- 4 PESCE**  


Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
- 5 ARACHIDI E DERIVATI**  


Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi
- 6 SOIA**  


Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
- 7 LATTE E DERIVATI**  


Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme
- 8 FRUTTA A GUSCIO**  


Mandole, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
- 9 SEDANO**  


Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- 10 SENAPE**  


Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- 11 SESAMO**  


Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  


Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.
- 13 LUPINI**  


Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari
- 14 MOLLUSCHI**  


Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Lunedì 15 settembre 2025**

**Primo piatto: Sedanini al burro**

### Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di *senape e soia*)

Burro bio (**latte**)

Sale

### Secondo: Platessa panata

### Ingredienti

Platessa panata: platessa (**pesce**), farina di frumento (**glutine**), acqua, olio di girasole, acqua, olio di girasole, sale, paprika, curcuma

### Contorno: Nidi: Fagiolini all'olio/ Insalata mista

Ingredienti fagiolini all'olio	Ingredienti insalata mista
Fagiolini gelo	Insalata mista IV° gamma (pan di zucchero, radicchio rosso)
Olio extra vergine d'oliva	Olio extra vergine d'oliva
Sale	Sale

### Consigli per la cena

*Pappa al pomodoro, polpettine di manzo all'olio con zucchine trifolate, pane e frutta.*



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Martedì 16 settembre 2025**

**Primo piatto: Caserecce al pomodoro**

### Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Pomodori pelati bio

Concentrato di pomodoro

Odori (**sedano**, carote, cipolla)

Aglio

Basilico

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo: Bocconcini di Grana Padano**

### Ingredienti

Bocconcini di Grana Padano: **latte** vaccino, sale, caglio, lisozima da **uovo**

**Contorno: Nido: Bastoncini di carote all'olio/ Crudità di carote**

### Ingredienti

Carote IV° gamma

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta fresca**

### **Consigli per la cena**

*Crema di zucchine e patate con crostini, frittata con insalata, pane e frutta*

**Data: Mercoledì 17 settembre 2025**

**Primo piatto: Cavatappi al merluzzo**

**Ingredienti**

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Pomodori pelati bio

Merluzzo gelo (**pesce**)

Scorza di limone

Prezzemolo

Aglione

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Frittata al formaggio**

**Ingredienti**

Uova fresche pastorizzate

**Latte** UHT

Grana padano (**latte**, lisozima da **uovo**)

Olio di semi di girasole

Sale

**Contorno: Zucchine trifolate**

**Ingredienti**

Zucchine km 0

Aglione

Cipollotto fresco

Prezzemolo

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

**Consigli per la cena**

A cena pokè con farro cotto, ceci, carote filangè, pomodorini e dadini di formaggio.



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Giovedì 18 settembre 2025**

**Primo piatto: Pasta di grani antichi alle melanzane**

### Ingredienti

Pasta biologica toscana con farine di grani antichi  
(**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Pomodori pelati bio

Melanzane

Cipolla

Aglione

Erbe aromatiche (basilico fresco, origano)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Cecina**

### Ingredienti

Cecina gelo: acqua, farina di ceci, olio di semi di girasole, sale.  
Può contenere tracce di: **glutine, latte, soia, pesce, senape**

**Contorno: Pomodori e cetrioli**

### Ingredienti patate prezzemolate

Pomodori

Cetrioli

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

### Consigli per la cena

*Pesce bianco al forno con pomodorini e patate, pane e frutta*



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Venerdì 19 settembre 2025**

**Primo piatto: Fusilli al pesto**

### Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Salsa al pesto: olio di semi di girasole, basilico Genovese DOP, margarina vegetale, acqua, amido di mais, **noci, arachidi**, pecorino romano (**latte**), aglio, sale, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico

**Secondo piatto: Bocconcini di tacchino al pomodoro**

### Ingredienti

Bocconcini di tacchino ABF

Pomodoro pelato bio

Farina di riso

Capperi

Erbe aromatiche (salvia, rosmarino)

Aglio

Cipolle

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Contorno: Bietola all'olio**

### Ingredienti

Bietola gelo

Aglio

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

### *Consigli per la cena*

*Passato di verdure freddo, caprese, pane e frutta*



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Lunedì 22 settembre 2025**

**Primo piatto: Pasta integrale alla pomarola**

### Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Pomodori pelati biologici

Odori (**sedano**, carote, cipolla)

Basilico

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo: Formine di mare**

### Ingredienti

Formine di mare gelo : Formine di mare: Merluzzo (**pesce**) macinato in proporzione variabile 48%, panatura (farina di **frumento**, acqua, lievito, sale, spezie), olio di colza, acqua, farina di **frumento**, amido di **frumento**, sale, riso macinato, lievito in polvere, spezie, zucchero.

**Contorno: Nido: Patate all'olio/ Insalata mista con mais**

Ingredienti patate all'olio	Ingredienti insalata mista con mais
Patate	Insalata mista IV° gamma (pan d izucchero, radicchio rosso)
Olio extra vergine d'oliva	Mais in scatola
Sale	Olio extra vergine d'oliva
	Sale

### Consigli per la cena

*Insalata di riso, polpettine di legumi con pomodori, pane e frutta*

**Data: Martedì 23 settembre 2025**

**Primo piatto: Cavatappi agli aromi**

**Ingredienti**

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **soia e senape**)

Erbe aromatiche (salvia, rosmarino, timo, maggiorana)

Aaglio

Cipolla

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Secondo: Insalata di lenticchie, pomodorini e mais**

**Ingredienti**

Lenticchie secche biologiche

Pomodorini IV° gamma

Mais in scatola

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Contorno: Nido: Carote baby all'olio/ Carote filangè**

**Ingredienti**

Carote baby gelo

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Ingredienti**

Carote filangè IV° gamma

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta fresca**

**Consigli per la cena**

*Pappa al pomodoro, bocconcini di pollo al limone con insalata, pane e frutta*

**Data: Mercoledì 24 settembre 2025**

**Primo piatto: Sedanini pomodoro e ricotta**

**Ingredienti**

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Pomodori pelati bio

Ricotta (**latte**)

Pomodori pelati

Odori (**sedano**, carote, cipolla)

Aglio

Basilico

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Asiago**

**Ingredienti**

Asiago: **latte** vaccino, sale, caglio, fermenti lattici

**Contorno: Pisellini stufati**

**Ingredienti**

Pisellini gelo

Aglio

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

**Consigli per la cena**

*Crema di zucchine e patate, filetti di tonno con pomodori e cetrioli, pane e frutta.*

**Data: Giovedì 25 settembre 2025**

**Primo piatto: Riso agli spinaci**

**Ingredienti**

Riso bio parboiled

Spinaci gelo

**Latte UHT**

Ricotta (**latte**)

Mix di formaggi grattugiati (**latte**, lisozima da **uovo**)

Aglio

Cipolla

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo: Frittata con patate**

**Ingredienti**

**Uova** fresche bio

**Latte UHT**

Mix di formaggi grattugiati (**latte**, lisozima da **uovo**)

Patate IV° gamma

Olio di girasole

Sale

**Contorno: Fagiolini all'olio**

**Ingredienti**

Fagiolini bio gelo

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta fresca**

**Consigli per la cena**

*Torta salata prosciutto e formaggio con zucchine trifolate ed una coppetta di macedonia.*

**Data: Venerdì 26 settembre 2025**

**Primo piatto: Caserecce all'amatriciana di zucchine**

**Ingredienti**

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Pomodori pelati biologici

Zucchine fresche

Aglione

Cipolla

Prezzemolo

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Secondo: Spezzatino di pollo al limone**

**Ingredienti**

Spezzatino di pollo bio

Succo di limone

Farina di riso

Aglione

Cipolla

Prezzemolo

Brodo vegetale (**sedano**)

Olio extra vergine

Sale

**Contorno: Nido: Spinaci all'olio/ Spinacini in insalata**

**Ingredienti**

Spinaci gelo

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Ingredienti**

Spinacini IV° gamma

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta fresca**

**Consigli per la cena:**

*Bruschette di pane con pomodorini e basilico, uova strapazzate con contorno di insalatina e frutta.*



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Lunedì 29 settembre 2025**

**Primo piatto: Riso al pomodoro**

### Ingredienti

Riso bio parboiled  
Pomodori pelati biologici  
Odori (**sedano**, carote, cipolla)  
Aglio  
Basilico  
Olio extra vergine d'oliva  
Sale

**Secondo piatto: Polpette di mare**

### Ingredienti

Polpette di mare: filetti di **merluzzo** d'Alaska , farina (**grano** tenero, riso, mais), acqua, olio di semi di colza, amido modificato, maltodestrine, sale, proteine del **grano**, agenti lievitanti, destrosio, lievito.  
*Può contenere tracce di latte, crostacei, sedano, senape, soia, uova.*

**Contorno: Nido: Fagiolini all'olio/ Carote filangè e mais**

Ingredienti fagiolini all'olio	Ingredienti carote filangè e mais
Fagiolini bio gelo	Carote IV° gamma
Olio extravergine d'oliva	Mais in scatola cotto al vapore
Sale	Olio extravergine d'oliva
	Sale

**Frutta del giorno**

### Consigli per la cena

*Hummus di ceci con nachos, bruschette di pane con pomodorini, pinzimonio di verdure e frutta*



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Martedì 30 settembre 2025**

**Primo piatto: Nido: Crema di zucchine con pastina/ Crema di zucchine con crostini**

### Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **soia e senape**)/

Crostini dorati di pane (**glutine**, può contenere tracce di **soia e senape**)

Zucchine fresche

Patate

Aglione

Cipolla

Brodo vegetale (**sedano**)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Focaccia al formaggio**

### Ingredienti

Focaccia al formaggio: formaggio crescenza 60% (**latte** pastorizzato, crema di **latte**, fermenti lattici, sale, caglio), farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, olio d'oliva, sale.  
*Può contenere tracce di **pesce, soia, sesamo***

**Contorno: Pomodori in insalata**

### Ingredienti fagiolini all'olio

Pomodori

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

### Consigli per la cena

*Riso alle zucchine, salmone alla griglia con fagiolini all'olio, pane e frutta*



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Mercoledì 01 ottobre 2025**

**Primo piatto: Fusilli olio e basilico**

### Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Basilico

Aglione

Cipolla

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Pollo arrosto**

### Ingredienti

Cosce (primaria) e fusi (infanzia) di pollo

Erbe aromatiche (salvia, rosmarino)

Aglione

Succo di limone

Sale

**Contorno: Spinaci all'olio**

### Ingredienti

Spinaci bio gelo

Aglione

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Frutta fresca**

### Consigli per la cena

*Frittata di zucchine con carote filanè, pane e frutta.*



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Giovedì 02 ottobre 2025**

**Primo piatto: Sedanini al pesto**

### Ingredienti

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Salsa al pesto (basilico, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva, margarina vegetale, **arachidi**, pecorino romano (**latte**), **noci**, sale, aglio, acido lattico, acido ascorbico, potassio sorbato. *Può contenere tracce di frutta a guscio e latte.*

**Secondo: Insalata di fagioli con pomodorini**

### Ingredienti

Fagioli cannellini secchi bio

Pomodorini IV° gamma

Mais cotto al vapore

Olio aromatico

Sale

**Contorno: Carote baby all'olio**

### Ingredienti

Carote baby bio gelo

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta fresca**

### Consigli per la cena

*Crema di verdure estive con crostini, burger di manzo con patate, pane e frutta.*

**Data: Venerdì 3 ottobre 2025**

**Primo piatto: Penne all'ortolana**

**Ingredienti**

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Passata di pomodoro bio

Verdure fresche di stagione (zucchine, peperoni, melanzane)

Odori (sedano, carote, cipolla)

Olio extravergine d'oliva

Sale

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Burro bio (**latte**)

Sale

**Secondo piatto: Spezzatino di manzo agli aromi**

**Ingredienti**

Spezzatino di vitellone

Farina di riso

Erbe aromatiche (maggiorana, salvia, rosmarino, timo)

Cipolle

Aglione

Brodo vegetale (**sedano**)

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Contorno: Nido: Patate all'olio/ Insalata mista**

**Ingredienti patate all'olio**

Patate

Olio extra vergine toscano

Sale

**Ingredienti insalata mista**

Insalata mista IV° gamma (pan di zucchero, radicchio rosso)

Olio extra vergine toscano

Sale

**Frutta fresca**

**Consigli per la cena**

Crema di pomodoro, stracchino con zucchine trifolate, pane e frutta



## Menu del giorno

All.3 PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

Data: Lunedì 6 ottobre

Primo piatto: Crema di verdure con farro

### Ingredienti

Farro bio (*glutine, può contenere tracce di senape e soia*)

Minestrone bio gelo (*sedano*)

Verdure fresche in porzione variabile

Concentrato di pomodoro

Brodo vegetale (*sedano*)

Erbe aromatiche

Aglio

Cipolla

Olio extravergine d'oliva

### Secondo: Polpette all'olio/ Primaria: Hamburger all'olio

### Ingredienti

Polpette/ hamburger di manzo gelo: carne macinata di bovino adulto, acqua, farina di soia ristrutturata, proteine di soia isolate, aromi, sale, antiossidante E301

### Contorno: Nido: Spinaci all'olio/ Spinacini in insalata

### Ingredienti

Spinaci bio gelo

Spinacini IV° gamma

Olio extravergine d'oliva

Olio extravergine d'oliva

Sale

Sale

### Frutta fresca

### Consigli per la cena

Pappa al pomodoro, nova sode con insalata mista, pane e frutta



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Martedì 7 ottobre 2025**

**Primo piatto: Riso al pomodoro**

### Ingredienti

Riso bio parboiled

Polpa di pomodoro bio

Odori (**sedano**, carota, cipolla)

Aglio

Basilico

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Secondo piatto: Ceci all'olio**

### Ingredienti

Ceci bio toscani

Aglio

Rosmarino

Olio extra vergine

Sale

**Contorno: Nido: Bastoncini di carote all'olio/ Crudità di carote**

### Ingredienti

Carote IV° gamma

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

### *Consigli per la cena*

*Torta salata con ricotta e spinaci, insalata di pomodori e basilico, frutta.*



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Mercoledì 8 ottobre 2025**

**Primo piatto: Quadrucci di patate al burro e salvia**

### Ingredienti

Quadrucci/ tortelli (**glutine, uova, latte**, può contenere tracce di **pesce, senape e soia**)

Burro bio (**latte**)

Salvia

Sale

**Secondo piatto: Merluzzo olio e limone**

### Ingredienti

Merluzzo gelo (**pesce**)

Farina di riso

Succo di limone

Aglione

Prezzemolo

Olio extra vergine d'oliva

Sale

**Contorno: Fagiolini all'olio**

### Ingredienti

Fagiolini bio gelo

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Frutta del giorno**

### Consigli per la cena

*Polpettine di ceci con patatine al forno e insalata, pane e frutta*

**Data: Giovedì 9 ottobre 2025**

**Primo piatto: Cavatappi al pesto**

**Ingredienti**

Pasta biologica toscana (**glutine**, può contenere tracce di **senape e soia**)

Salsa al pesto: olio di semi di girasole, basilico Genovese DOP, margarina vegetale, acqua, amido di mais, **noci, arachidi**, pecorino romano (**latte**), aglio, sale, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico

**Secondo piatto: Pancake di legumi**

**Ingredienti**

Legumi secchi bio: ceci, lenticchie, fagioli

**Uova**

Grana padano grattugiato (**latte**, lisozima da **uovo**)

Lievito per torte salate

Farina di riso

Sale

Olio di girasole

**Contorno: Nido: Finocchi all'olio/ Crudità di finocchi**

**Ingredienti**

Finocchi IV° gamma

Olio extravergine d'oliva

Sale

**Consigli per la cena**

*Panzanella, medaglioni di pesce in padella con zucchine, pane e una macedonia di frutta.*



## Menu del giorno

All.3\_PRO-  
SNR  
Rev.0  
11/05/2017

**Data: Venerdì 13 giugno 2025**

**Primo piatto: Pizza rossa**

### Ingredienti

Pizza rossa: Farina di frumento (**glutine**), polpa di pomodoro, acqua, olio di oliva, lievito, sale, origano. *Può contenere tracce di: soia, sesamo, lupini, senape.*

**Secondo: Mozzarella**

### Ingredienti

Mozzarella: **latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

**Contorno: Nido: Tris di verdure all'olio/ Insalata mista con mais**

Ingredienti tris di verdure	Ingredienti insalata con carote e mais
Fagiolini bio gelo	Insalata mista IV° gamma (pan di zucchero, radicchio rosso)
Carote bio gelo	Mais in scatola
Patate	Olio extravergine d'oliva
Olio extravergine di olive	Sale
Sale	

**Frutta fresca**

### **Consigli per la cena:**

*Crema di verdura con crostini, fettina di manzo all'olio con insalata di pomodori, pane e un frutto.*