

Tabella principali Alimenti e grammature

Le grammature dei generi sotto elencati sono da intendersi come quantitativi minimi, sono da considerarsi a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e del calo peso dovuto all'eventuale scongelamento.

Primi piatti

La quantità del primo piatto sarà servita su richiesta di ciascun utente e comunque dovrà esser compresa tra 80 e 120 gr. più il relativo condimento.

Secondi piatti

Carne

<input type="checkbox"/> Bistecca	gr. 150
<input type="checkbox"/> Bollito	gr. 200
<input type="checkbox"/> Petto di pollo/tacchino	gr. 150
<input type="checkbox"/> Pollo arrosto	gr. 200
<input type="checkbox"/> Coscio di tacchino	gr. 250
<input type="checkbox"/> Suino senza osso	gr. 200
<input type="checkbox"/> Suino con osso	gr. 250
<input type="checkbox"/> Wurstel e salsicce di suino	gr. 150
<input type="checkbox"/> Coniglio	gr. 250
<input type="checkbox"/> Ovino/agnello	gr. 300

Pesce

Tra 180 e 200 gr.

Affettati

<input type="checkbox"/> Prosciutto crudo di Parma	gr. 80
<input type="checkbox"/> Prosciutto cotto	gr. 100
<input type="checkbox"/> Altri affettati	gr. 80

Formaggi freschi

gr. 140

Formaggi stagionati

gr. 140

Grana Padano

gr. 100

Piatto misto di formaggi e affettati

<input type="checkbox"/> Affettati	gr. 80
<input type="checkbox"/> Formaggi	gr. 80

Contorni

Patate	gr. 200
Pomodori	gr. 150
Verdure	
<input type="checkbox"/> Cotte	gr. 200
<input type="checkbox"/> Crude	gr. 150
Legumi	
<input type="checkbox"/> Secchi	gr. 90
<input type="checkbox"/> Freschi	gr. 150

Frutta, yogurt, pane, acqua

Frutta fresca di stagione	Tra i 180 e 250 gr.
Frutta secca	gr. 70
Yogurt normale, magro o con frutta	gr. 125
Pane	gr. 100
Acqua	ml. 500