

# SAVANNA

## MENU





The recipes were evaluated by a nutritionist from the Osservatorio Chicco, taking into consideration the nutritional needs of different age groups.



Le ricette sono state valutate da una nutrizionista dell'Osservatorio Chicco, in base alle esigenze nutrizionali delle diverse fasce di età.



Die Rezepte wurden von einem Ernährungswissenschaftler des Osservatorio Chicco im Hinblick auf den Ernährungsbedarf der diversen Altersstufen geprüft.

# JELLY BEANS



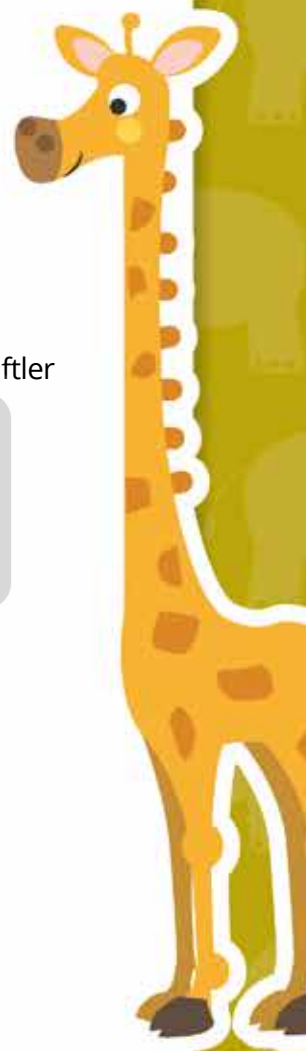
Les recettes ont été validées par une nutritionniste de l'Osservatorio Chicco, en fonction des besoins nutritionnels des différentes tranches d'âge.



Una nutricionista del Osservatorio Chicco ha evaluado las recetas basándose en las necesidades nutricionales de cada grupo de edad.



As receitas foram avaliadas por uma nutricionista do Osservatorio Chicco de acordo com as exigências nutricionais das diversas faixas etárias.



## 6-12 MONTHS

The first months of weaning are a true adventure for your baby, trying new flavours and different textures every day. Here are a few food recipes created just for babies: light, tasty, authentic, easy to digest, appropriate for growth and... as good as Mum's!

Puréed vegetable soup

Semolina soup

Small pasta

\*\*\*

Minced steamed fish

Minced white meat

Fresh cheese

\*\*\*

Baked fruit of the day

## +12 MONTHS

THE

For babies over 12 months, we offer inviting and appetizing "grown-up" recipes, where the ingredients, cooking methods and portions are appropriate for your baby's needs.

# JELLYBEANS

Croque Monsieur

Mini pizza with salami

Pennette pasta with cream sauce, ham and peas

Cream of sweetcorn soup

\*\*\*

Pan-seared fish fillet

Chicken and turkey hot dog served on a soft bun with cheese cream

\*\*\*

Lime jelly

Vanilla ice cream with diced fresh fruit

Chocolate cake\*

Fresh fruit salad

Whole fruit

\*\*\*

### ALWAYS AVAILABLE

Small pasta in vegetable, chicken or beef broth

Grilled chicken breast

Grilled beef minute steak

Oven-roasted potatoes

Chips\*

\*Preferably for children after 3 years of age.

If you know that your child has any allergies or sensitivity to specific foods, please notify our Restaurant Manager before ordering.

If your child requires a special diet please ask our Restaurant Manager one day in advance.





## 6-12 MESI

I primi mesi di svezzamento sono una vera avventura per il tuo bambino che ogni giorno impara a conoscere sapori nuovi e consistenze diverse. Ecco alcune proposte di pappe pensate proprio per lui: leggere, gustose e genuine, facilmente digeribili, adatte alla sua crescita e... buone come quelle della mamma!

Passato di verdura

Semolino

Pastina

\*\*\*

Pesce al vapore sminuzzato

Petto di pollo sminuzzato

Formaggio fresco

\*\*\*

Frutto cotto del giorno

## +12 MESI

THE

Per il bambino dopo i 12 mesi proponiamo ricette "da grande", invitanti e appetitose, dove ingredienti, tipologie di cottura e porzioni sono i più adatti alle sue necessità.

# JELLYBEANS

Croque Monsieur

Mini pizza con salame

Pennette con salsa cremosa, prosciutto e piselli

Vellutata di mais

\*\*\*

Filetto di pesce scottato in padella

Hot dog di pollo e tacchino servito su un panino soffice con crema di formaggio

\*\*\*

Gelatina al lime

Gelato alla vaniglia con dadini di frutta fresca

Torta al cioccolato\*

Macedonia di frutta fresca

Frutta intera

\*\*\*

### SEMPRE DISPONIBILI

Pastina in brodo di verdure, di pollo o di manzo

Petto di pollo alla griglia

Bistecchina di manzo alla griglia

Patate al forno

Patatine fritte\*

\*Preferibilmente dopo i 3 anni.

Se i vostri figli soffrono di allergie o intolleranze a determinati alimenti, vi preghiamo di darne comunicazione al Restaurant Manager prima di effettuare l'ordinazione.

In caso di dieta particolare, rivolgetevi al Restaurant Manager il giorno prima.



## 6-12 MONATE

Die ersten Monate nach dem Abstillen sind ein echtes Abenteuer für Ihr Kind, das jeden Tag neue Geschmacksrichtungen und Konsistenzen kennenlernt. Hier sind einige Vorschläge für speziell für diese Zeit gedachte Breis: leicht, schmackhaft und naturbelassen, bekömmlich, förderlich für das Wachstum des Kindes und ... genauso gut wie die von Mama!

Passierte Gemüsesuppe

Grießbrei

Kleine Pasta

\*\*\*

Gehacktes gedünstetes Fischfilet

Gehacktes weißes Fleisch

Frischkäse

\*\*\*

Gebackene Frucht des Tages

## +12 MONATE

THE

Für Kinder ab 12 Monaten bieten wir Gerichte „wie für die Großen“ an, verlockend und appetitlich, mit perfekt auf ihren Bedarf zugeschnittenen Zutaten, Zubereitungsweisen und Portionen.

# JELLYBEANS

Croque Monsieur

Mini Pizza mit Salami

Pennette mit Sahnesauce, Schinken und Erbsen

Maiscremesuppe

\*\*\*

Gebratenes Fischfilet

Hotdog aus Hühner- und Putenfleisch serviert in einem weichen Brötchen mit Käsecreme

\*\*\*

Limettengelee

Vanilleeis mit frischen Fruchtwürfeln

Schokoladenkuchen\*

Frischer Obstsalat

Ganze Früchte

\*\*\*

### TÄGLICH ANGEBOTEN WERDEN

Nudelsuppe in Gemüse-, Hühner- oder Rinderbrühe

Gegrillte Hühnerbrust

Gegrilltes Rinder-Minutensteak

Ofengeröstete Kartoffeln

Pommes frites\*

\*Vorzugsweise ab dem Alter von 3 Jahren.

Falls Ihnen bei Ihrem Kind Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten bekannt sind, teilen Sie dies bitte vor dem Bestellen Ihrem Restaurant Manager mit.

Falls Ihr Kind eine bestimmte Diät einhalten muss, wenden Sie sich bitte einen Tag vorher an unseren Restaurant Manager.



## 6-12 MOIS

Les premiers mois de sevrage sont une véritable aventure pour votre enfant qui, chaque jour, apprend à reconnaître de nouvelles saveurs et découvre des consistances différentes. Voici quelques suggestions de repas conçus rien que pour lui : légers, authentiques, savoureux, digestes, adaptés à sa croissance et surtout... aussi délicieux que ceux que vous lui préparez !

Soupe moulinée aux légumes

Bouillie de semoule

Petites pâtes

\*\*\*

Poisson vapeur haché

Viande blanche hachée

Fromage frais

\*\*\*

Fruit cuit du jour

## +12 MOIS

THE

Pour un enfant de plus de 12 mois, nous proposons des recettes pour « grand », appétissantes et savoureuses, dont les ingrédients, les typologies de cuisson et les portions sont les plus adaptés à ses besoins.

# JELLYBEANS

Croque Monsieur

Mini pizza au saucisson

Pennette sauce crémeuse, jambon et petits pois

Velouté de maïs

\*\*\*

Filet de poisson poêlé

Hot dog de poulet et dinde servi dans son pain moelleux et accompagné de crème au fromage

\*\*\*

Gelée au citron vert

Glace vanille et dés de fruits frais

Gâteau au chocolat\*

Salade de fruits frais

Fruits entiers

\*\*\*

### TOUJOURS DISPONIBLES

Consommé de légumes, de poulet ou de bœuf aux pâtes

Blanc de poulet grillé

Paillard de bœuf grillé

Pommes de terre au four

Pommes frites\*

\*De préférence après l'âge de 3 ans.

Si vous savez que votre enfant est allergique ou qu'il souffre d'une intolérance à un aliment, merci de le dire au Restaurant Manager avant de commander.

Si votre enfant doit observer un régime alimentaire particulier, prenez contact avec notre Restaurant Manager un jour avant.



## 6-12 MESES

Los primeros meses tras el destete son una auténtica aventura para tu hijo porque aprende a conocer sabores nuevos y texturas distintas cada día. Presentamos algunas propuestas de platos pensados especialmente para él: ligeros, sabrosos y auténticos, fáciles de digerir, adecuados para su crecimiento y... ¡buenos como los de mamá!

Crema de verduras

Gachas de semola

Pasta fina

\*\*\*

Pescado al vapor molido

Carne blanca molida

Queso fresco

\*\*\*

Fruta cocida del día

## +12 MESES

THE

Para los niños de más de 1 año proponemos recetas "de adulto", tentadoras y apetitosas. Los ingredientes, los tipos de cocción y las porciones son los más adecuados para sus necesidades.

# JELLYBEANS

Croque Monsieur

Mini pizza con salami

Pennette con salsa cremosa, jamón y guisantes

Crema de maíz

\*\*\*

Filete de pescado a la plancha

Perro caliente de pollo y pavo servido en un bollo blando con crema de queso

\*\*\*

Gelatina de lima

Helado de vainilla con daditos de fruta fresca

Tarta de chocolate\*

Ensalada de frutas frescas

Fruta entera

\*\*\*

### TODOS LOS DÍAS

Pasta fina en caldo de verduras, de pollo o de buey

Pechuga de pollo a la parrilla

Bistec a la plancha

Patatas al horno

Patatas fritas\*

\*Preferiblemente después de los 3 años de edad.

Si su hijo/a padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese al Restaurant Manager antes de pedir.

Si su hijo/a necesita una dieta especial, contacte un día antes con nuestro Restaurant Manager.



## 6-12 MESES

Os primeiros meses de desmame são uma verdadeira aventura para seu filho, que todos os dias aprende a conhecer sabores novos e consistências diferentes. Seguem algumas propostas de papinhas para seu filho: leves, gostosas e genuínas, facilmente digeríveis, ideais para o crescimento e... tão saborosas como as da mamãe!

Creme de legumes  
 Creme de sêmola  
 Massa pequena

\*\*\*

Peixe ao vapor moído  
 Carne branca moída  
 Queijo fresco

\*\*\*

Fruta cozida do dia

## +12 MESES

THE

Para a criança maior do que 12 meses propomos receitas "para os grandes", gostosas e apetitosas, onde ingredientes, tipos de cozimento e porções são pensados para as suas necessidades.

# JELLYBEANS

Croque Monsieur  
 Mini pizza com salame  
 Pennette com molho cremoso, presunto e ervilhas  
 Creme de milho-doce

\*\*\*

Filé de peixe grelhado

Cachorro-quente de peru e frango servido em um pão macio com creme de queijo

\*\*\*

Gelatina de lima  
 Sorvete de baunilha com cubinhos de fruta fresca  
 Bolo de chocolate\*  
 Salada de frutas frescas  
 Fruta inteira

\*\*\*

### PRATOS SEMPRE DISPONÍVEIS

Caldo de verduras, galinha ou carne com massinha  
 Peito de frango grelhado  
 Paillard grelhado  
 Batata ao forno  
 Batata frita\*

\*Preferivelmente depois dos 3 anos de idade.

Se você souber que seu filho(a) tem alguma alergia conhecida, ou intolerância a algum alimento, por favor informe o Restaurant Manager antes de fazer o seu pedido.

Em caso de dieta particular, solicitamos gentilmente entrar em contato com o Restaurant Manager um dia antes.







MSC Cruises takes all possible precautions to ensure that the food offered to its guests is of the highest quality. Certain foods may have been frozen. These foods are defrosted using the most scrupulous procedures that do not alter the organoleptic qualities of the products. All dishes are available slightly salted or unsalted.



MSC Crociere prende tutte le possibili precauzioni per assicurare la perfetta qualità del cibo offerto ai suoi Ospiti. Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto. Tutti i piatti sono disponibili con poco o senza sale.



MSC Crociere trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen. Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden. Auf Anfrage können alle Gerichte mit wenig Salz oder salzlos zubereitet werden.



MSC Croisières prend toutes les précautions pour garantir la parfaite qualité des aliments offerts à ses passagers. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques. Tous les plats peuvent être servis peu ou pas salés.



MSC Crociere toma todas las precauciones posibles para garantizar la calidad de la comida que ofrece a sus huéspedes. Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto. Todos los platos se pueden pedir con poca o nada de sal.



A MSC Crociere toma todas as precauções possíveis para garantir a perfeita qualidade do alimento servido aos seus hóspedes. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados observando as mais precisas instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto. Todos os pratos podem ser servidos com pouco sal ou sem sal.

