

# Menuplan Woche 20 / 2018

Datum	Mittagessen
<b>Montag</b> 14.05.2018	Kerbelsuppe Geschmorte Rindssaftplätzli Teigwaren und Fenchel gratiniert, Salat Birnenkompott
<b>Dienstag</b> 15.05.2018	Gemüsecrèmesuppe Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce Bratkartoffeln und Romanesco, Salat Schokoladencake aus der GRITT Bäckerei
<b>Mittwoch</b> 16.05.2018	Mostsuppe Pouletragout an Kräutersauce Polenta und Ofentomate, Salat Kirschenmousse
<b>Donnerstag</b> 17.05.2018	Brennnesselsuppe Glasierter Schweinshalsbraten Spätzli und Peperonata, Salat Donut
<b>Freitag</b> 18.05.2018	Lauchsuppe Schlemmerfilet Bordelaise an Weissweinsauce Trockenreis und Blattspinat, Salat Panna Cotta mit Erdbeersauce
<b>Samstag</b> 19.05.2018	Tomatensuppe Spaghetti Carbonara mit Parmesan, Salat Gebrannte Crème
<b>Sonntag</b> 20.05.2018 <b>Pfingsten</b>	Rüebli- und Rindsuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti und glasierte Rüebli, Salat Fruchtsalat mit Rahm

**Telefon Küche**

**061 965 20 97**

**Telefon Küchenchef**

**061 965 20 12 (Montag – Freitag)**

**Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.**

## **Fleischdeklaration Seniorenzentrum GRITT**

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch.

Ausnahmen werden mit dem Herkunfts-land bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.