

# Menuplan Woche 33 / 2018

Datum	Mittagessen
<b>Montag</b> 13.08.2018	Minestrone Fleischlasagne an feiner Tomatensauce Reibkäse, Rüeblisalat Quarkkuchen
<b>Dienstag</b> 14.08.2018	Mostcrèmesuppe Omas Hackbraten an sämiger Rahmsauce Griessgnocchi und Romanesco, Blattsalat Karamellköpfl
<b>Mittwoch</b> 15.08.2018	Bauernsuppe Kalbs-Adrio an Waldpilzsauce Kartoffelschnitze und Mischgemüse, Gurkensalat Mirabellen
<b>Donnerstag</b> 16.08.2018	Zucchetti-Crèmesuppe Pouletgeschnetzeltes an milder Currysauce Reis und Früchtegarnitur, Blattsalat Beerenmousse
<b>Freitag</b> 17.08.2018	Erbsensuppe Fischstäbli mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln und Spinat, Tomatensalat Feines Zwetschgensorbet
<b>Samstag</b> 18.08.2018	Griesssuppe Rustikales Schweinsragout Polenta und Bohnen, Blattsalat Mango-Quarkcrème
<b>Sonntag</b> 19.08.2018	Kraftbrühe mit Sherry und Backerbsen Glasierter Schweinsbraten Nudeln und Erbsen mit Rüebl, Waldorfsalat Meringue mit Rahm

**Telefon Küche : 061 965 20 97**

**Telefon Leitung Küche : 061 965 20 98**

**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.