

# Menuplan Woche 42 / 2018

Datum	Mittagessen
<b>Montag</b> 15.10.2018	Kürbiscrèmesuppe Älplermagronen mit Speck und Zwiebeln Gurkensalat Schwarzwälderschnitte aus der GRITT Bäckerei
<b>Dienstag</b> 16.10.2018	Kerbelcrèmesuppe Blut- und Leberwurst an Zwiebelsauce Salzkartoffeln und Sauerkraut, Blattsalat Nussschnecken aus der GRITT Bäckerei
<b>Mittwoch</b> 17.10.2018	Linsensuppe Rindsragout an Portweinsauce Pilavreis und Lattich, Maissalat Schoggistängeli
<b>Donnerstag</b> 18.10.2018	Lauchcrèmesuppe Geräuchertes Rippli mit Rotweinjus Dampfkartoffeln und Bohnen, Blattsalat Orangencrème mit Rahm
<b>Freitag</b> 19.10.2018	Tomatensuppe Lachstranche gebraten mit Zitronensauce Getreidegalletten und Romanesco, Kabissalat Banane
<b>Samstag</b> 20.10.2018	Gärtnersuppe Brätchügeli an Rahmsauce Teigwaren und Kefen, Blattsalat Vanillecrème auf Weichselkompott
<b>Sonntag</b> 21.10.2018	Passierte Zwiebelsuppe Hirschkraut Jäger Art Spätzli und Rotkraut mit Marroni, Rettichsalat mit Radieschen Kleines Vermicelles 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.