

Menuplan Woche 3 / 2019

Datum	Mittagessen
Montag 14.01.2019	Süssmaiscrèmesuppe Pouletgeschnetzeltes an Estragonsauce Teigwaren und Auberginen, Rüebli Salat Schokoladenkuss
Dienstag 15.01.2019	Kerbelsuppe Emmentaler Brätschnitzel an Rosmarinjus Bäckerinnenkartoffeln und Rosenkohl, Blattsalat Pflirsichkompott
Mittwoch 16.01.2019	Gerstensuppe Gemüselasagne an Tomatensugo Rettichsalat Eierlikörcreme
Donnerstag 17.01.2019	Basler Mehlsuppe mit Reibkäse Gekochtes Rippli Dampfkartoffeln und Dörrbohnen, Blattsalat Zitronenmousse
Freitag 18.01.2019	Zwiebelsuppe Schlemmerfilet Bordelaise (DE) Pilaw-Reis und Rahmspinat, Bohnensalat Quark-Kirschencreme
Samstag 19.01.2019	Spargelsuppe Bratkügeli an sämiger Rahmsauce Kartoffelstock und Rüebl, Blattsalat Exotischer Fruchtsalat
Sonntag 20.01.2019	Gemüsesuppe Glasierter Kalbsschulterbraten Polenta-Monde und Rahmwirz, Waldorfsalat Basler Lækkerlimousse

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.

Fleisch- und Fischdeklaration Seniorenzentrum GRITT

Fleisch: Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um **Schweizerfleisch**. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

Fisch: Wir beziehen alle Fische aus Nachhaltigem Fang: **ASC** Aquakultur Stewardship Council WWF geprüft und **MSC** Marine Stewardship Council. Fanggebiete oder Herkunftsland der Zucht werden beim Fischgericht deklariert.