

Menuplan Woche 6 / 2019

Datum	Mittagessen
Montag 04.02.2019	Rüebli- suppe Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites, Blattsalat Brownie
Dienstag 05.02.2019	Grünerbsensuppe Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Maisgaletten und Blumenkohl Mimosa, Randensalat Zwetschgenkompott
Mittwoch 06.02.2019	Zucchettisuppe Äplermagronen mit Reibkäse und Apfelmus, Blattsalat Fruchtsalat
Donnerstag 07.02.2019	Waldpilzsuppe Gebratene Adrio an Sherry-Rahmsauce Gnocchi und Lauchgemüse, Bohnensalat Crèmeschnitte aus der GRITT Pâtisserie
Freitag 08.02.2019	Selleriecrèmesuppe Pochiertes Dorschfilet (N) an Weissweinsauce Tomatenreis und Erbsen, Blattsalat Panna Cotta mit Orangensauce
Samstag 09.02.2019	Kräutercrèmesuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Champignons Kartoffelstock und Rotkraut, Peperonisalat Zitronencake aus der GRITT Bäckerei
Sonntag 10.02.2019	Tomatencrèmesuppe Glasiertes Kalbsragout an Kräuterjus Butternudeln und Broccoli an Mandelbutter, Blattsalat Schokoladenflan garniert

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.