

Menuplan Woche 7 / 2019

Datum	Mittagessen
Montag 11.02.2019	Gerstensuppe Tortelli mit einer Steinpilzfüllung an Waldenburger Käsesauce, Gurkensalat Gebrannte Crème
Dienstag 12.02.2019	Spinatcrèmesuppe Penne Carbonara mit Speckwürfeli und Parmesan, Blattsalat Blaubeeren Muffin
Mittwoch 13.02.2019	Kartoffelsuppe Emmentaler Schnitzel an Kräutersauce Polenta und Bohnen, Rüeblisalat Birnenkompott
Donnerstag 14.02.2019	Mostsuppe Schweinhalsbraten an Pilzrahmsauce Bratkartoffeln und Peperonata, Friseesalat Quark-Apfelcrème
Freitag 15.02.2019	Gemüsecrèmesuppe Paniertes Flunderfilet (NL) an Tartarsauce Safranreis und sautierter Blattspinat, Rettichsalat Erdbeermousse garniert
Samstag 16.02.2019	Brennnesselsuppe Grossmutter's Hackbraten an Preiselbeerensauce Spätzli und Fenchel gratiniert, Kopfsalat Rüeblicake aus der GRITT Bäckerei
Sonntag 17.02.2019	Spargelsuppe Geschmorter Rindfleischvogel an Rotweinsauce Kartoffelgratin mit Lauch und glasierte Rüepli, Waldorfsalat Dessertvariation aus der Gritt Patisserie

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.