

Menuplan Woche 11 / 2019

Datum	Mittagessen
Montag 11.03.2019 Fasnacht	Basler Mehlsuppe Zwiebel- und Käsewähe Rüeblisalat Fasnachtschüechli
Dienstag 12.03.2019	Lauchsuppe Kalbsgeschnetzeltes Nudeln und glasierte Pfälzer, Blattsalat Basler Lækkerlimousse
Mittwoch 13.03.2019 Fasnacht	Bauernsuppe Feine Bratwurst an Zwiebelsauce Rösti und Dörrbohnen, Gurkensalat Mini Schenkeli
Donnerstag 14.03.2019	Minestrone Rindsgeschnetzeltes an Merlot-Sauce Kräuter-Bramata und Kohlräbli, Blattsalat Fruchtsalat
Freitag 15.03.2019	Gerstensuppe Fischstäbchen (D) mit Tartarsauce Salzkartoffeln und Blattspinat, Bohnensalat Erdbeermousse
Samstag 16.03.2019	Tomatencrèmesuppe Schweinsragout an Dijonsensauce Schupfnudeln und Knackerbsen, Blattsalat Flammeri mit Kirschensauce
Sonntag 17.03.2019	Spargelcrèmesuppe Glasierte Kalbsbrustschnitte an Kräutersauce Spätzli und Wurzelgemüse, Selleriesalat Schokoladencake 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.

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.