

# Menuplan Woche 12 / 2019

Datum	Mittagessen
Montag 18.03.2019	Zwiebelsuppe Truthahngeschnetzeltes an Kräutersauce Kartoffelstock und Kefen, Blattsalat Mandarinenmousse
Dienstag 19.03.2019	Waldpilzsuppe Adrio an feiner Rahmsauce Mascarpone-Polenta und gebratene Zucchini, Randensalat Rüeblihschnitte
Mittwoch 20.03.2019	Spinatsuppe Äplermagronen mit Speck und Apfelmus, Blattsalat Schokoladencreme
Donnerstag 21.03.2019	Reiscremesuppe Rindsragout Grossmutterart Bratkartoffeln und Broccoli, Russischer Salat Meringue mit Rahm
Freitag 22.03.2019	Brennnesselsuppe Pangasius Frikassee (VIE) an Weissweinsauce Gnocchigratin und Peperonata, Blattsalat Rhabarberstreuselkuchen
Samstag 23.03.2019	Blumenkohlsuppe Schweinsgeschnetzeltes an Rotweinsauce Fusilli und glasierte Kohlrabi, Rettichsalat mit Radischen Panna Cotta mit Fruchtsauce
Sonntag 24.03.2019	Bärlauchsuppe Kaninchenragout (H) Tessiner Art Safranrisotto und gratinierter Fenchel, Blattsalat Erdbeerschnitte 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.