

# Menuplan Woche 20 / 2019

Datum	Mittagessen
Montag 13.05.2019	Kerbelsuppe Geschmorte Rindssaftplätzli Teigwaren und gratinierter Fenchel, Salat Birnenkompott
Dienstag 14.05.2019	Gemüsecrèmesuppe Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce Bratkartoffeln und Romanesco, Salat Schokoladencake aus der GRITT Bäckerei
Mittwoch 15.05.2019	Mostsuppe Poulettragout an Kräutersauce Teigwaren und Ofentomate, Salat Kirschenmousse
Donnerstag 16.05.2019	Brennnesselsuppe Glasierter Schweinshalsbraten Spätzli und Peperonata, Salat Donut
Freitag 17.05.2019	Lauchsuppe Schlemmerfilet Bordelaise an Weissweinsauce Trockenreis und Blattspinat, Salat Nussstange
Samstag 18.05.2019	Tomatensuppe Spaghetti Carbonara mit Parmesan, Salat Gebrannte Crème
Sonntag 19.05.2019	Rüebli- und Kürbissuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti und glasierte Rüebli, Salat Panna Cotta mit Erdbeersauce

**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.