

Menuplan Woche 24 / 2019

Datum	Mittagessen
Montag 10.06.2019 Pfingstmontag	Tomatensuppe Ungarisches Rindsgulasch Kartoffelstock und Schwarzwurzeln, Salat Frischer Fruchtsalat
Dienstag 11.06.2019	Zucchettisuppe Äplermagronen mit Apfelmus, Salat Gebrannte Crème
Mittwoch 12.06.2019	Selleriesuppe Adrio an Rotweinsauce Safran-Risotto und Blumenkohl Mimosa, Salat Kirschen-Schokoladenkuchen
Donnerstag 13.06.2019	Griesssuppe Poulet Cordon Bleu Bratkartoffeln und Kohlräblistengeli, Salat Rüeblischnitte
Freitag 14.06.2019	Suppe Bauernart Gebratene Lachstranche (N) an Weissweinsauce Nudeln und gedünstete Erbsen, Salat Aprikosenkompott mit Zitronengras
Samstag 15.06.2019	Kräutercrèmesuppe Schweinshalsbraten an Rosmarinjus Polenta und Kefen, Salat Zitronenroulade
Sonntag 16.06.2019	Tessinersuppe Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art Röstitaler und geschmorter Lattich, Salat Marinierte Erdbeeren mit Vanillerahm

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.