

Menuplan Woche 37 / 2019

Datum	Mittagessen
Montag 09.09.2019	Bouillon mit Flädli Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Griessgnocchi und glasierte Rüeblli, Maissalat Russenzopf
Dienstag 10.09.2019	Romanescosuppe Grüner Speck an Senfsauce Bouillonkartoffeln und grüne Bohnen, Blattsalat Fruchtcocktail
Mittwoch 11.09.2019	Tomatensuppe Pouletbrust an Estragon Sauce Risotto und geschmorter Lattich, Waldorfsalat Flammeri mit Beerensauce
Donnerstag 12.09.2019	Zucchetti Suppe Überbackene Kartoffelgnocchi mit Schinken und Gemüsestreifen, Blattsalat Blutorangenmousse
Freitag 13.09.2019	Griesssuppe Piccata vom Seehecht (ISL) an feiner Limonensauce Dampfkartoffeln und Broccoli, Tomatensalat mit Basilikum Muffin
Samstag 14.09.2019	Mediterrane Gemüsesuppe Emmentaler Brätschnitzel an Rahmsauce Teigwaren und Mischgemüse, Blattsalat Vanillecrème mit Pfirsichschnitz
Sonntag 15.09.2019	Gerstensuppe Schweinhalsbraten an Rosmarinjus Schupfnudeln und Rosenkohl, Rettichsalat Dessert-Variation aus der GRITT-Pâtisserie

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.