

Menuplan Woche 03 / 2021

Datum	Mittagessen
Montag 18.01.2021	Selleriecrèmesuppe Truthahnschnitzel Pilzrahmsauce Schupfnudeln und Rotkraut, Blattsalat Mini Berliner
Dienstag 19.01.2021	Mediterrane Gemüsesuppe Rindsragout Toskanische Art Fusilli und Ratatouille, Randensalat Crema Catalana (von unserem Lernenden Matthias)
Mittwoch 20.01.2021	Broccolisuppe Schweinhalsbraten an Thymianjus Polenta und Krautstiel, Blattsalat Mandarinen Kompott
Donnerstag 21.01.2021	Hausfrauensuppe Adrio an Rahmsauce Griessgnocchi und Bohnen, Tomatensalat Heidelbeer-Joghurtcrème
Freitag 22.01.2021	Hafercrèmesuppe Fischstäbli (D) mit feiner Tartarsauce Salzkartoffeln und gratinierter Spinat, Blattsalat Tiroler Cake aus der GRITT-Bäckerei
Samstag 23.01.2021	Lauchsuppe Spaghetti Carbonara und geriebener Parmesan, Maissalat Stracciatella-Crème
Sonntag 24.01.2021	Tomatencrèmesuppe Rindfleischvogel Burgunder Art Kartoffelstock und feine Kefen, Blattsalat Crèmeschnitte aus der GRITT-Bäckerei

Telefon Mahlzeitenservice:
für An- und Abmeldungen sowie bei Änderungen

061 965 20 13

Telefon Küche (für Notfälle):

061 965 20 97

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Fleisch- und Fischdeklaration GRITT Seniorenzentrum

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.