

# Menuplan Woche 02 / 2022

| Datum                    | Mittagessen  |
|--------------------------|--|
| Montag<br>10.01.2022     | Süssmaiscrèmesuppe<br>Pouletbrust an Estragonsauce<br>Kartoffelkroketten und Blumenkohl Mimosa, Rüebli-salat<br>Ovomaltine-Mousse    |
| Dienstag<br>11.01.2022   | Kressesuppe<br>Emmentaler Brätschnitzel an Rosmarinjus<br>Pilawreis und Rosenkohl, Blattsalat<br>Zitronencake aus der GRITT-Bäckerei |
| Mittwoch<br>12.01.2022   | Gerstensuppe<br>Gratinierte Cannelloni mit Rindfleischfüllung<br>und Tomatensugo, Bohnensalat<br>Himbeerquark garniert               |
| Donnerstag<br>13.01.2022 | Zucchettisuppe<br>Blätterteigpastetli mit Brätchügeli-Waldpilzsauce<br>und Erbsen-Rüebli, Blattsalat<br>Passionsfruchtcrème          |
| Freitag<br>14.01.2022    | Gemüsecrèmesuppe<br>Fischknusperli (D) mit Tartarsauce<br>Frittierte Kartoffelschnitze, Rettichsalat<br>Feine Glacé mit Schlagrahm   |
| Samstag<br>15.01.2022    | Pilzcrèmesuppe<br>Gekochtes Rippli an Senfsauce<br>Dampfkartoffeln und Dörrbohnen, Blattsalat<br>Exotischer Fruchtsalat              |
| Sonntag<br>16.01.2022    | Bouillon mit Flädli und Gemüse<br>Glasiertes Kalbsragout<br>Butternüdeli und Rahmwirz, Waldorfsalat<br>Basler Lækkerlimousse         |

## Telefon Mahlzeitenservice:

**061 965 20 97**

für An- und Abmeldungen sowie bei Änderungen  
täglich erreichbar von 06:30 – 16:30 Uhr

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.