

Menuplan Woche 23 / 2024

Datum	Mittagessen
Montag 03.06.2024	Kressesuppe Gebratene Pouletbrust an Pfefferrahmsauce Wildreis und glasierte Pfälzerrüebli Blattsalat
Dienstag 04.06.2024	Gemüsesuppe Gratinierte Kartoffelpuffer mit Tomaten und Bergkäse Randensalat
Mittwoch 05.06.2024	Grünerbsensuppe Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce Kartoffelstock und Bohnen Blattsalat
Donnerstag 06.06.2024	Karottencrèmesuppe Blätterteig-Pastetli mit Brätkügeli an Rahmsauce Gartenerbsen Maissalat
Freitag 07.06.2024	Suppe Mille Fanti Fischragout (N) an Weissweinsauce Safranrisotto und geschmorter Fenchel Blattsalat
Samstag 08.06.2024	Bauernsuppe Pouletpiccata mit Marsalajus Spiralen und Rahmspinat Russischer Salat
Sonntag 09.06.2024	Kräutercrèmesuppe Kalbsschulterbraten an Calvados Sauce Kartoffelkroketten und Kefen Blattsalat

Wegen der grossen Nachfrage kann es aktuell leider immer wieder zu Verspätungen bei den Mahlzeiten-Service-Lieferungen kommen.

Wir bitten Sie deshalb um Entschuldigung und danken für Ihr Verständnis.

Telefon Mahlzeiten-Lieferservice: 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.