

# Menuplan Woche 31 / 2024

Datum	Mittagessen
<b>Montag</b> 29.07.2024	Stangenselleriesuppe Blätterteig-Pastetli mit feiner Fleisch-Waldpilzfüllung Erbsen und Rüebl Gurkensalat
<b>Dienstag</b> 30.07.2024	Minestrone Truthahnpiccata an Marsalajus Safranreis und Bohnen Blattsalat
<b>Mittwoch</b> 31.07.2024	Brotsuppe Poulet Oberschenkel gebraten mit Jus Kartoffelecken Rettichsalat
<b>Donnerstag</b> 01.08.2024 <b>Nationalfeiertag</b>	Spinatsuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti und glasierte Rüebl Blattsalat
<b>Freitag</b> 02.08.2024	Kohlräblisuppe Paniertes Goldbuttfilet (ISL) an Tartarsauce Salzkartoffeln und Romanesco Tomatensalat
<b>Samstag</b> 03.08.2024	Lauchsuppe Glasiertes Schweinsragout Butternüdeli und Blattspinat Blattsalat
<b>Sonntag</b> 04.08.2024	Bouillon mit Flädli und Gemüse Suure Mocke Kartoffelpüree und geschmorter Fenchel Selleriesalat

**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.