

# Menuplan Woche 35 / 2024

Datum	Mittagessen
Montag 26.08.2024	Spinatcrèmesuppe Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Bratkartoffeln und Rahmlauch, Blattsalat
Dienstag 27.08.2024	Gemüsepüreesuppe Steinpilz-Risotto mit geriebenem Sbrinz, Maissalat
Mittwoch 28.08.2024	Kerbelcrèmesuppe Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Bramata und Broccoli mit Mandelbutter, Blattsalat
Donnerstag 29.08.2024	Bauernsuppe Gekochtes Rippli mit Senfsauce Salzkartoffeln und Dörrbohnen, Selleriesalat
Freitag 30.08.2024	Zwiebelsuppe Fischknusperli (ISL) mit Remouladensauce Pilawreis und Rahmspinat, Blattsalat
Samstag 31.08.2024	Broccolicrèmesuppe Äplermaggronen mit Röstzwiebeln Apfelmus, Tomatensalat
Sonntag 01.09.2024	Bouillon mit Flädli und Gemüse Suure Mocke Kartoffelkroketten und glasierte Rüepli, 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.