

# Menüplan Woche 40 / 2024

Datum	Mittagessen
<b>Montag</b> 30.09.2024	Gebundene Griesssuppe Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Kartoffelecken Randensalat
<b>Dienstag</b> 01.10.2024	Broccolicrèmesuppe Truthahn-Saltimbocca an Marsalajus Griessgnocchi und Ofentomate Blattsalat
<b>Mittwoch</b> 02.10.2024	Kartoffelsuppe mit Majoran Waldpilzrisotto mit geriebenem Parmesan und Cherrytomaten Maissalat
<b>Donnerstag</b> 03.10.2024	Kohlräblicrèmesuppe Blut- und Leberwurst an Bratenjus Salzkartoffeln und Sauerkraut Blattsalat
<b>Freitag</b> 04.10.2024	Suppe Bauern – Art Fischstäbli, Tartarsauce Pilawreis und gratinierter Blattspinat Rettichsalat
<b>Samstag</b> 05.10.2024	Safrangeflügelcrème Pizza Margherita und Pizza Prosciutto aus dem Steinofen Blattsalat
<b>Sonntag</b> 06.10.2024	Kürbissuppe mit Amaretto Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Tagliatelle und Romanesco an Mandelbutter Waldorfsalat

**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.