

# Menüplan Woche 48 / 2024

Datum	Mittagessen
<b>Montag</b> 25.11.2024	Bauernsuppe Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Kartoffelecken Blattsalat
<b>Dienstag</b> 26.11.2024	Broccolisuppe Penne an feinem Tomatensugo mit geriebenem Parmesan Maissalat
<b>Mittwoch</b> 27.11.2024	Griesssuppe Chipolata mit Zwiebelsauce Bramata und Erbsen-Rüebli Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 28.11.2024	Kohlräblisuppe Schwedenbraten mit Rahmsauce Kartoffelgratin und Romanesco Randensalat
<b>Freitag</b> 29.11.2024	Gemüsecrèmesuppe Dorschfilet (N) an Zitronenbittersauce Tomatenrisotto und Fenchelgemüse Blattsalat
<b>Samstag</b> 30.11.2024	Kartoffelsuppe mit Majoran Hamburger an Pfefferrahmsauce Teigwaren und geschmorte Bohnen Rettichsalat
<b>Sonntag</b> 01.12.2024 <b>1. Advent</b>	Spinatcrèmesuppe Kalbsschulterbraten an Calvadossauce Kartoffelkroketten und Rotkraut 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 – 15:00 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.