

Menuplan Woche 42 / 2020

Datum	Mittagessen
Montag 12.10.2020	Kräutercremesuppe Lammgeschnetztes (NZ) Stroganoff Polenta und Kohlräbli, Blattsalat Ananaskompott
Dienstag 13.10.2020	Maiscremesuppe Weisswein-Risotto mit feinen Waldpilzen und Reibkäse, Gurkensalat Meringue und Rahm
Mittwoch 14.10.2020	Blumenkohlsuppe Poulet Frikassee Tomatenspätzli und Wirsing, Blattsalat Panna Cotta mit Fruchtsauce
Donnerstag 15.10.2020	Champignonsuppe Berner Zungenwurst mit Senfsauce Dampfkartoffeln und Dörrbohnen, Rüeblisalat Zitronencake
Freitag 16.10.2020	Gemüsecremesuppe Dorschfilet (NO) an Kräutersauce Wildreis und Broccoli, Blattsalat Banane
Samstag 17.10.2020	Zucchettisuppe Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce Nudeln und Knackerbsen, Kabissalat Moccacreme mit Schlagrahm
Sonntag 18.10.2020	Bouillon mit Cherry und Backerbsen „Suure“ Mocke Kartoffelstock und Rotkraut mit Maroni, Blattsalat Dessert-Variation aus der GRITT-Patisserie

Telefon Küche : 061 965 20 97

Telefon Leitung Küche : 061 965 20 98

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.