

Menuplan Woche 37 / 2021

Datum	Mittagessen
Montag 13.09.2021	Maiscrèmesuppe Hackbraten an sämiger Rahmsauce Pilawreis und Lauchgemüse, Blattsalat Glace mit Schlagrahm
Dienstag 14.09.2021	Selleriesuppe Rindsragout an rustikaler Rotweinsauce Polenta und Rahmwirsing, Rüeblisalat Waldbeerenmousse
Mittwoch 15.09.2021	Gemüsesuppe Panierte Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Kartoffelecken, Blattsalat Gebrannte Crème
Donnerstag 16.09.2021	Kressecrèmesuppe Hörnli mit Gehacktem und Reibkäse Apfelmus, Randensalat Zitronencake aus der GRITT Bäckerei
Freitag 17.09.2021	Erbsensuppe Ragout vom Lachs(N) an Dillrahmsauce Risotto und Blattspinat, Blattsalat Trauben
Samstag 18.09.2021	Rüeblicrèmesuppe Cannelloni al Forno mit pikantem Tomatensugo, Bohnensalat Nussstangen aus der GRITT Bäckerei
Sonntag 19.09.2021	Kürbiscrèmesuppe Kalbsragout Jäger Art Kartoffelpüree und Rotkraut mit glasierten Maroni, Blattsalat Schwarzwälderschnitte

Telefon Mahlzeitenservice:

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.