

Menuplan Woche 36 / 2021

Datum	Mittagessen
Montag 06.09.2021	Bouillon mit Flädli Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Griessgnocchi und glasierte Kohlrabi, Maissalat Hefenussschnecken
Dienstag 07.09.2021	Kerbelsuppe Berner Zungenwurst an Senfsauce Bouillonkartoffeln und grüne Bohnen, Blattsalat Fruchtsalat
Mittwoch 08.09.2021	Zwiebelsuppe Pouletbrust an Estragon Sauce Risotto und geschmorter Lattich, Rüeblisalat Flammeri mit Beerensauce
Donnerstag 09.09.2021	Zucchetti Suppe Überbackene Gnocchi mit Schinken und Gemüsestreifen, Blattsalat Orangenmousse
Freitag 10.09.2021	Griesssuppe Piccata vom Seehecht (ISL) an feiner Limonensauce Dampfkartoffeln und Broccoli, Tomatensalat mit Basilikum Muffin
Samstag 11.09.2021	Mediterrane Gemüsesuppe Glasiertes Trutenragout Spiralen und Wurzelgemüse, Blattsalat Zwetschgen
Sonntag 12.09.2021	Gerstensuppe Schweinhalsbraten an Rosmarinjus Schupfnudeln und Romanesco, Rettichsalat Dessert-Variation aus der GRITT-Pâtisserie

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.