

Menuplan Woche 13 / 2024

Datum	Mittagessen
Montag 25.03.2024	Kräutersuppe Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch aus dem Ofen an feiner Tomatensauce Blattsalat
Dienstag 26.03.2024	Blumenkohlsuppe Risotto mit Waldpilzragout, glasierten Cherrytomaten und geriebenem Sbrinz Maissalat
Mittwoch 27.03.2024	Linsensuppe Schweinsvoressen an Paprikasauce Kartoffelpüree und Auberginengemüse Blattsalat
Donnerstag 28.03.2024	Gemüsesuppe Pouletbrust an Kräuterjus Bramata und Rahmspinat Randensalat
Freitag 29.03.2024 Karfreitag	Bärlauchsuppe Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet (N) an Zitronenbuttersauce Junge Bratkartoffeln und grüner Spargel Blattsalat
Samstag 30.03.2024	Gärtnersuppe Penne an Carbonarasauce mit Parmesan Tomatensalat mit Basilikum
Sonntag 31.03.2024 Ostern	Spargelcrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Kartoffelkroketten und glasiertes Rüebl-Duett 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 – 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.