

# Menuplan Woche 14 / 2024

Datum	Mittagessen
<b>Montag</b> <b>01.04.2024</b> <b>Ostermontag</b>	Kohlräblisuppe Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Butternudeln und Broccoli mit Haselnussbutter Blattsalat
<b>Dienstag</b> <b>02.04.2024</b>	Zucchettisuppe Pouletragout mediterran Bramata und Kefen Blattsalat
<b>Mittwoch</b> <b>03.04.2024</b>	Pilzsuppe Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum und geriebener Parmesan Maissalat
<b>Donnerstag</b> <b>04.04.2024</b>	Blumenkohlcrèmesuppe Elsässer Brätschnitzel an Kräuterjus Bratkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Freitag</b> <b>05.04.2024</b>	Rüblicrèmesuppe Gebackenes Fischplätzchen (D) an Tartarsauce Tomatenreis und Romanesco Gurkensalat mit Dill
<b>Samstag</b> <b>06.04.2024</b>	Gemüsesuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce Krawättli und gebratene Zucchini Blattsalat
<b>Sonntag</b> <b>07.04.2024</b>	Bärlauchcrèmesuppe Kalbsragout Wiener Art Pommes Duchesse und geschmorter Fenchel Rettichsalat mit Radieschen

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.