

Woche 33 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| Montag 13.08.2018 | Minestrone | Fleischlasagne an feiner Tomatensauce Reibkäse |
| Dienstag 14.08.2018 | Mostcrèmesuppe | Omas Hackbraten an sämiger Rahmsauce Romanesco Griessgnocchi |
| Mittwoch 15.08.2018 | Bauernsuppe | Kalbs-Adrio an Waldpilzsauce Mischgemüse Kartoffelschnitze |
| Donnerstag 16.08.2018 | Zucchetti- Crèmesuppe | Pouletgeschnetzeltes an milder Currysauce Früchtégarnitur Reis |
| Freitag 17.08.2018 | Erbsensuppe | Fischstäbli mit Tartarsauce Spinat Petersilienkartoffeln |
| Samstag 18.08.2018 | Griesssuppe | Rustikales Schweinsragout Bohnen Polenta |
| Sonntag 19.08.2018 | Kraftbrühe mit Sherry und Backerbsen | Glasierter Schweinsbraten Erbsen und Rüepli Nudeln |

**Weitere Köstlichkeiten finden Sie täglich
in unserem Free-Choice-Bufferet -
Fleisch oder Fisch, Gemüse und Stärkebeilage
oder ein feines vegetarisches Gericht.**



Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Fleischdeklaration Seniorenzentrum GRITT: Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.