

Woche 16 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 15.04.2024	Kräutersuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
Dienstag 16.04.2024	Gemüsecrèmesuppe	Bärlauch-Adrio an Rahmsauce Romanesco Risotto
Mittwoch 17.04.2024	Zucchettisuppe	Gratinierte Äplermagronen mit Röstzwiebeln Apfelmus
Donnerstag 18.04.2024	Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran	Pouletgeschnetzeltes an Kräutersauce Peperonata Schupfnudeln
Freitag 19.04.2024	Griesssuppe	Fischknusperli (D) mit Sauce Tartar Rahmspinat Pilawreis
Samstag 20.04.2024	Tomatensuppe	Blätterteig-Pastetli mit Brätchügeli-Pilzfüllung Erbsen und Rüeblli
Sonntag 21.04.2024	Spargelcrèmesuppe	Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce glasierte Kefen Kartoffelkroketten

Weitere Köstlichkeiten finden Sie täglich in unserem Free-Choice-Buffer - 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 GRITT Seniorenzentrum: 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.

Fischdeklaration GRITT Seniorenzentrum: 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.