

Woche 21 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 20.05.2024 Pfingstmontag	Gemüsesuppe	Truthahnragout an Kräutersauce Blumenkohl Nudeln
Dienstag 21.05.2024	Kohlräblisuppe	Risotto mit Waldpilzen geriebener Parmesan
Mittwoch 22.05.2024	Rüebli-suppe	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce gratinierter Fenchel Kartoffelkroketten
Donnerstag 23.05.2024	Broccolisuppe	Feiner Hackbraten an Rahmsauce Bohnen Risotto
Freitag 24.05.2024	Romanescosuppe	Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise Neue Kartoffeln
Samstag 25.05.2024	Lauchsuppe	Schweinsgeschnetzelttes an Pilzrahmsauce Peperonata Teigwaren
Sonntag 26.05.2024	Bouillon mit Flädli	Suure Mocke an Rotweinsauce Broccoli Pommes Noisettes

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.