

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

Montag 15.04.2019	Selleriesuppe	Blätterteig-Pasteli gefüllt mit feinen Brätchügeli Erbsen und Rüeblli
Dienstag 16.04.2019	Romanescosuppe	GRITT Hamburger an sämiger Rahmsauce Provençale Tomate Kartoffelstock
Mittwoch 17.04.2019	Currycrèmesuppe	Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce Schwarzwurzeln Maisgalletten
Donnerstag 18.04.2019	Champignonsuppe	Frischkäse-Tortellini mit feinem Tomatensugo geriebener Parmesan
Freitag 19.04.2019 Karfreitag	Spargelsuppe mit Rahm	Gebratenes Zanderfilet (EST) an Limettenbuttersauce Broccoli mit Mandeln Tagliatelle
Samstag 20.04.2019	Gemüsecrème- suppe	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Lattichgemüse Schupfnudeln
Sonntag 21.04.2019 Ostern	Crèmesuppe aus Frühlingskarotten	Karree vom Milchkalb am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Spargelragout Kartoffelgratin

**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.

Fischdeklaration Seniorenzentrum GRITT: 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.