

Woche 20 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 13.05.2019	Kerbelsuppe	Geschmorte Rindssaftplätzli gratinierter Fenchel Teigwaren
Dienstag 14.05.2019	Gemüsecrèmesuppe	Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce Romanesco Bratkartoffeln
Mittwoch 15.05.2019	Mostsuppe	Pouletragout an Kräutersauce Ofentomate Teigwaren
Donnerstag 16.05.2019	Brennnesselsuppe	Glasierter Schweinshalsbraten Peperonata Spätzli
Freitag 17.05.2019	Lauchsuppe	Schlemmerfilet Bordelaise an Weissweinsauce Blattspinat Trockenreis
Samstag 18.05.2019	Tomatensuppe	Spaghetti Carbonara mit Parmesan
Sonntag 19.05.2019	Rüeblisuppe	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art glasierte Rüepli Rösti

**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 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.