

Woche 24 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 10.06.2019 Pfingstmontag	Tomatensuppe	Ungarisches Rindsgulasch Schwarzwurzeln Kartoffelstock
Dienstag 11.06.2019	Zucchettisuppe	Äplermagronen Apfelmus
Mittwoch 12.06.2019	Selleriesuppe	Adrio an Rotweinsauce Blumenkohl Mimosa Safran-Risotto
Donnerstag 13.06.2019	Griesssuppe	Poulet Cordon Bleu Kohlräblistengeli Bratkartoffeln
Freitag 14.06.2019	Suppe Bauernart	Gebratene Lachstranche (N) an Weissweinsauce Gedünstete Erbsen Nudeln
Samstag 15.06.2019	Kräutercrèmesuppe	Schweinshalsbraten an Rosmarinjus Kefen Polenta
Sonntag 16.06.2019	Tessinersuppe	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Geschmorter Lattich Röstitaler

**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.