

Woche 25 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 17.06.2019	Gemüsesuppe	Lammragout an milder Currysauce Romanesco Basmatireis
Dienstag 18.06.2019	Brennnesselsuppe	Geschmorte Rindssaftplätzli Krautstiele Kartoffelkroketten
Mittwoch 19.06.2019	Griesssuppe	Pouletstreifen an Senfsauce Peperonata Teigwaren
Donnerstag 20.06.2019	Mostcrèmesuppe	Feiner Hackbraten an Rahmsauce Butterbohnen Risotto
Freitag 21.06.2019	Minestrone	Seelachs nuggets (N) mit Tartarsauce Spinat Salzkartoffeln
Samstag 22.06.2019	Lauchsuppe	Gemüselasagne an Tomatensugo mit Oliven
Sonntag 23.06.2019 Buurezmorge	Spargelcrèmesuppe	Suure Mocke an Rotweinsauce Broccoli Spätzli

**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.