

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

Montag 16.05.2022	Milde Currycrèmesuppe	Rindsfleischvogel an Rotweinsauce Gedünstete Bohnen Griessgnocchi
Dienstag 17.05.2022	Tomatensuppe	Lammragout an Kräuterjus Lauchgemüse Servietten-Knödel
Mittwoch 18.05.2022	Linsensuppe	Gebratene Pouletbrust Casimir Warme Früchte Butterreis
Donnerstag 19.05.2022	Brotsuppe	Schweinsbraten an Pilzrahmsauce Gebratene Zucchetti Teigwaren
Freitag 20.05.2022	Gemüsesuppe	Pochierter Kabeljau an Kräutersauce Rahmspinat Wildreis
Samstag 21.05.2022	Kohlräblisuppe	Spaghetti Bolognese und geriebener Parmesan
Sonntag 22.05.2022	Kräutersuppe	Gefüllte Kalbsbrust an Bratensauce Romanesco mit Mandelbutter Kartoffelkroketten

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.