

Woche 31 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 01.08.2022 <i>Nationalfeiertag</i>	Bauernsuppe	Kalbs-Adrio an Waldpilzsauce Ratatouille Kartoffelschnitze
Dienstag 02.08.2022	Zucchetti- crèmesuppe	Spaghetti Bolognese Geriebener Parmesan
Mittwoch 03.08.2022	Mostcrèmesuppe	Pouletgeschnetzelt Casimir Früchtégarnitur Reis
Donnerstag 04.08.2022	Minestrone	Omas Hackbraten an sämiger Rahmsauce Romanesco Griessgnocchi
Freitag 05.08.2022	Griesssuppe	Fischknusperli (N) mit Tartarsauce Rahmspinat Petersilienkartoffeln
Samstag 06.08.2022	Erbsensuppe	Rustikales Schweinsragout Bohnen Bramata
Sonntag 07.08.2022	Kraftbrühe mit Sherry und Backerbsen	Geschmorte Rindsschulter Erbsen und Rüebli Kartoffelkrokette

**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.