

Woche 21 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 22.05.2023	Suppe Bauernart	Äplermagronen mit Röstzwiebeln Apfelmus
Dienstag 23.05.2023	Griesssuppe	Ungarisches Rindsgulasch Knackerbsen Polenta
Mittwoch 24.05.2023	Selleriesuppe	Frühlingsrisotto mit Baumnüssen, getrockneten Tomaten und Jungspinat
Donnerstag 25.05.2023	Minestrone	Schweinshalsbraten an Rosmarinjus Schwarzwurzeln an Safranbutter Kartoffelstock
Freitag 26.05.2023	Zucchettisuppe	Fischknusperli (D) mit Tartarsauce glasierte Rüebl Pommes frites
Samstag 27.05.2023	Kräuter- crèmesuppe	Poulet Frikassee glasierte Kohlräbli Tomatenreis
Sonntag 28.05.2023 Pfingsten	Spargel- crèmesuppe	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 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.