

**Woche 23 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag 03.06.2024</b>	Kressesuppe	Gebratene Pouletbrust an Pfefferrahmsauce glasierte Pfälzerrüebli Wildreis
<b>Dienstag 04.06.2024</b>	Gemüsesuppe	Gratinierte Kartoffelpuffer mit Tomaten und Bergkäse
<b>Mittwoch 05.06.2024</b>	Grünerbsensuppe	Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce Bohnen Kartoffelstock
<b>Donnerstag 06.06.2024</b>	Karottencrèmesuppe	Blätterteig-Pastetli mit Brätkügeli an Rahmsauce Gartenerbsen
<b>Freitag 07.06.2024</b>	Suppe Mille Fanti	Fischragout (N) an Weissweinsauce geschmorter Fenchel Safranrisotto
<b>Samstag 08.06.2024</b>	Bauernsuppe	Pouletpiccata mit Marsalajus Rahmspinat Spiralen
<b>Sonntag 09.06.2024</b>	Kräutercrèmesuppe	Kalbsschulterbraten an Calvados Sauce Kefen 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.