

Woche 24 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 10.06.2024	Zucchettisuppe	Paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
Dienstag 11.06.2024	Lauchsuppe	Penne an Basilikum Pesto dazu geriebener Parmesan
Mittwoch 12.06.2024	Griesssuppe	Hackbraten an Rahmsauce Broccoli Risotto
Donnerstag 13.06.2024	Kohlräblisuppe	Pouletgeschnetztes Casimir Früchte Butterreis
Freitag 14.06.2024	Gärtnerinnensuppe	Seelachsfilet (N) mit Kräuterkruste Blattspinat Petersilienkartoffeln
Samstag 15.06.2024	Mittelmeergemüsesuppe	Schweinsragout an Kräuterrahmsauce Lauchgemüse Polenta
Sonntag 16.06.2024	Spinatcrèmesuppe	Gespickter Rindsschmorbraten glasierte Rüebl Nudeln

**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.