

**Woche 27 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 01.07.2024	Zucchettisuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
<b>Dienstag</b> 02.07.2024	Erbsensuppe	Risotto mit Waldpilzen und Cherrytomaten mit geriebenem Parmesan
<b>Mittwoch</b> 03.07.2024	Gemüsesuppe	Rindsragout Stroganoff Romanesco Nüdeli
<b>Donnerstag</b> 04.07.2024	Kartoffelsuppe	Pouletbrust an Currysauce warme Früchte Butterreis
<b>Freitag</b> 05.07.2024	Kraftbrühe mit Sherry und Backerbsen	Fischstäbchen (N) mit Tartarsauce Dampfkartoffeln und Lauchgemüse
<b>Samstag</b> 06.07.2024	Bauernsuppe	Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Bohnen Polenta
<b>Sonntag</b> 07.07.2024	Griesssuppe	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art glasiertes Wurzelgemüse Rösti

**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.