

Woche 28 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 08.07.2024	Kohlräblisuppe	Schweinsragout an Kräutersauce Ofentomate Wildreis
Dienstag 09.07.2024	Bouillon mit Eierfäden	Poulet Cordon Bleu mit Zitronenschnitz Erbsen und Rüebl Pommes frites
Mittwoch 10.07.2024	Lauchcrèmesuppe	Pizza prosciutto e funghi aus dem GRITT Steinofen
Donnerstag 11.07.2024	Brotsuppe	Lammragout (NZ) mediterrane Art Ratatouille Spiralen
Freitag 12.07.2024	Geflügelschaumsuppe	Schlemmerfilet (D) Bordelaiser Art Broccoli mit Mandelbutter Salzkartoffeln
Samstag 13.07.2024	Zwiebelsuppe	Cannelloni al Forno mit Tomatensauce geriebener Parmesan
Sonntag 14.07.2024	Gemüsesuppe	Schweinsschulterbraten an Calvados-Rahmsauce gratinierter Fenchel Butternudeln

**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.