

**Woche 29 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag 15.07.2024</b>	Bauernsuppe	Kalbs – Adrio an Waldpilzsauce Ratatouille Kartoffelschnitze
<b>Dienstag 16.07.2024</b>	Zucchetticrèmesuppe	Spagetti Bolognese Geriebener Parmesan
<b>Mittwoch 17.07.2024</b>	Mostcrèmesuppe	Pouletgeschnetzeltes Casimir Früchtegarnitur Reis
<b>Donnerstag 18.07.2024</b>	Minestrone	Omas Hackbraten an sämiger Rahmsauce Romanesco Griessgnocchi
<b>Freitag 19.07.2024</b>	Griesssuppe	Fischknusperli (N) mit Tartarsauce Rahmspinat Petersilienkartoffeln
<b>Samstag 20.07.2024</b>	Erbsensuppe	Kartoffel-Gemüsepuffer mit Bergkäse gratiniert dazu Kräuterquark
<b>Sonntag 21.07.2024</b>	Kraftbrühe mit Sherry und Backerbsen	Geschmorte Rindsschulter Erbsli-Rüebli Gnocchi

**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.