

Woche 30 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 22.07.2024	Currycrèmesuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
Dienstag 23.07.2024	Kerbelsuppe	Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art Glasierte Rüebl Rösti
Mittwoch 24.07.2024	Mediterrane Gemüsesuppe	Kalbsbrätkügeli an Rahmsauce Gebratene Zucchini Pilaw Reis
Donnerstag 25.07.2024	Tomatensuppe mit Basilikum	Schweinsragout mit Kräutersauce Geschmorter Lattich Teigwaren
Freitag 26.07.2024	Romanescosuppe	Lachstranche (N) an Zitronensauce Mediterranes Gemüse Risotto
Samstag 27.07.2024	Fenchelsuppe	Tortellini al Forno mit Ricotta-Spinatfüllung
Sonntag 28.07.2024	Gemüsecrèmesuppe	Rindsragout Burgunder Art Kräutertomate Spätzli

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.