

Woche 31 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 29.07.2024	Stangenselleriesuppe	Blätterteig-Pastetli mit feiner Fleisch-Waldpilzfüllung Erbsen und Rüebl
Dienstag 30.07.2024	Minestrone	Truthahnpiccata an Marsalajus Bohnen Safranreis
Mittwoch 31.07.2024	Brotsuppe	Poulet Oberschenkel gebraten mit Jus Pommes frites
Donnerstag 01.08.2024 Nationalfeiertag	Spinatsuppe	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Glasierte Rüebl Rösti
Freitag 02.08.2024	Kohlräblisuppe	Paniertes Goldbuttfilet (ISL) an Tartarsauce Romanesco Salzkartoffeln
Samstag 03.08.2024	Lauchsuppe	Glasiertes Schweinsragout Blattspinat Butternüdeli
Sonntag 04.08.2024	Bouillon mit Flädli und Gemüse	Suure Mocke geschmorter Fenchel Kartoffelpüree

**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.