

**Woche 32 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag 05.08.2024</b>	Blumenkohlcrèmesuppe	Pouletragout an Eierschwämmli sauce Broccoli mit Haselnussbutter Krawättli
<b>Dienstag 06.08.2024</b>	Kräutersuppe	Lammgeschnetzeltes (NZL) an milder Currysauce Lauchgemüse Mandelreis
<b>Mittwoch 07.08.2024</b>	Gemüsesuppe	Risotto mit Waldpilzen und Cherrytomaten geriebener Sbrinz
<b>Donnerstag 08.08.2024</b>	Romanescosuppe	Lasagne mit Rindfleischfüllung und Tomatensugo
<b>Freitag 09.08.2024</b>	Champignoncrèmesuppe	Gebackenes Dorschfilet (D) an Tartarsauce Petersilienkartoffeln und Rahmspinat
<b>Samstag 10.08.2024</b>	Bauernsuppe	Spaghetti an feiner Carbonara - Sauce mit geriebenem Parmesan
<b>Sonntag 11.08.2024</b>	Bouillon mit Backerbsen	Glasierter Kalbsschulterbraten an Portweinsauce Kartoffelkroketten und glasierte Pfälzer-Rüebli

**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.