

**Woche 35 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

|                                 |                                   |  |
|---------------------------------|-----------------------------------|--|
| <b>Montag</b><br>26.08.2024     | Spinatcrèmesuppe                  | Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce<br>Bratkartoffeln und Rahmlauch,<br>Blattsalat  |
| <b>Dienstag</b><br>27.08.2024   | Gemüsepüreesuppe                  | Steinpilz-Risotto<br>mit geriebenem Sbrinz,<br>Maissalat   |
| <b>Mittwoch</b><br>28.08.2024   | Kerbelcrèmesuppe                  | Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce<br>Bramata und Broccoli mit Mandelbutter,<br>Blattsalat<br>Quarkcrème auf Zwetschgen |
| <b>Donnerstag</b><br>29.08.2024 | Bauernsuppe                       | Gekochtes Rippli mit Senfsauce<br>Salzkartoffeln und Dörrbohnen,<br>Selleriesalat  |
| <b>Freitag</b><br>30.08.2024    | Zwiebelsuppe                      | Fischknusperli (ISL) mit Remouladensauce<br>Pilawreis und Rahmspinat,<br>Blattsalat<br>Glace mit Schlagrahm              |
| <b>Samstag</b><br>31.08.2024    | Broccolicrèmesuppe                | Äplermaggronen mit Röstzwiebeln<br>Apfelmus,<br>Tomatensalat   |
| <b>Sonntag</b><br>01.09.2024    | Bouillon mit Flädli<br>und Gemüse | Suure Mocke<br>Kartoffelkroketten und glasierte Rüepli,<br>Blattsalat<br>Gebrannte Crème mit Schlagrahm                  |

**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.