

**Woche 20 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 12.05.2025	Suppe Bauernart	Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
<b>Dienstag</b> 13.05.2025	Griesssuppe	Ungarisches Rindsgulasch Knackerbsen Schupfnudeln
<b>Mittwoch</b> 14.05.2025	Selleriesuppe	Kartoffelpuffer mit Tomaten und Bergkäse überbacken
<b>Donnerstag</b> 15.05.2025	Minestrone	Schweinhalsbraten an Rosmarinjus Schwarzwurzeln Polenta
<b>Freitag</b> 16.05.2025	Gemüsesuppe	Fischknusperli (D) mit Tartarsauce Glasierte Rüebl Pommes frites
<b>Samstag</b> 17.05.2025	Kräutercrèmesuppe	Poulet Frikassee Glasierte Kohlräbli Tomatenreis
<b>Sonntag</b> 18.05.2025	Spargelcrèmesuppe	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Romanesco Pommes Duchesse

**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.

**Brot und Backwaren:** Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind