

**Woche 23 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 02.06.2025	Kressesuppe	Gebratene Pouletbrust an Pfefferrahmsauce glasierte Pfälzerrüebli Wildreis
<b>Dienstag</b> 03.06.2025	Gemüsesuppe	Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce Bohnen Kartoffelstock
<b>Mittwoch</b> 04.06.2025	Grünerbsensuppe	Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung an Tomatensauce und geriebenem Parmesan
<b>Donnerstag</b> 05.06.2025	Karottencrèmesuppe	Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Brätkügeli an Rahmsauce Gartenerbsen
<b>Freitag</b> 06.06.2025	Suppe Mille Fanti	Fischragout (N) an Weissweinsauce geschmorter Fenchel Safranrisotto
<b>Samstag</b> 07.06.2025	Bauernsuppe	Pouletpiccata mit Marsalajus Rahmspinat Spiralen
<b>Sonntag</b> 08.06.2025 <b>Pfingsten</b>	Spargelcrèmesuppe	Kalbsschulterbraten an Calvados Sauce Kefen Kartoffelkroketten

**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