

Woche 28 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 07.07.2025	Kohlräbblisuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Erbsen-Rüebli Pommes frites
Dienstag 08.07.2025	Bouillon mit Eierfäden	Rindsfleischvogel an Rotweinsauce Zucchetti Butternudeln
Mittwoch 09.07.2025	Geflügelschaum- suppe	Pizza Prosciutto e Funghi aus dem GRITT Steinofen
Donnerstag 10.07.2025	Brotsuppe	Lammragout (NZ) mediterrane Art Ratatouille Bramata
Freitag 11.07.2025	Lauchcrèmesuppe	Schlemmerfilet (D) Bordelaiser Art Broccoli mit Mandelbutter Salzkartoffeln
Samstag 12.07.2025	Zwiebelsuppe	Cannelloni al Forno mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan
Sonntag 13.07.2025	Gemüsesuppe	Schweinsschulterbraten an Calvados-Rahmsauce gratinierter 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.

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