

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

Montag 04.08.2025	Blumenkohlcrème- suppe	Pouletragout an Eierschwämmli- sauce Broccoli mit Haselnussbutter Krawättli
Dienstag 05.08.2025	Kräutersuppe	Lammgeschnetzeltes (NZL) an milder Currysauce Lauchgemüse Mandelreis
Mittwoch 06.08.2025	Gemüsesuppe	Risotto mit Waldpilzen und Cherrytomaten geriebener Sbrinz
Donnerstag 07.08.2025	Romanescosuppe	Lasagne mit Rindfleischfüllung und Tomatensugo
Freitag 08.08.2025	Champignoncrème- suppe	Gebackenes Dorschfilet (D) an Tartarsauce Rahmspinat Petersilienkartoffeln
Samstag 09.08.2025	Bauernsuppe	Spaghetti an feiner Carbonara-Sauce mit geriebenem Parmesan
Sonntag 10.08.2025	Bouillon mit Backerbsen	Glasierter Kalbsschulterbraten an Portweinsauce glasierte Pfälzer-Rüebli 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