

Woche 33 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 11.08.2025	Gerstensuppe	Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
Dienstag 12.08.2025	Kerbelsuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Erbsen-Rüebli Pommes frites
Mittwoch 13.08.2025	Gemüsesuppe	Rindsgeschnetzeltes an Kräutersauce glasierte Kohlrabi Griessgnocchi
Donnerstag 14.08.2025	Zucchetti Suppe	Überbackene Spätzlipfanne mit Gemüsestreifen und Bergkäse
Freitag 15.08.2025	Griesssuppe	Piccata vom Seehecht (ISL) an feiner Limonensauce Broccoli Dampfkartoffeln
Samstag 16.08.2025	Mediterrane Gemüsesuppe	Glasiertes Trutenragout Wurzelgemüse Spiralen
Sonntag 17.08.2025	Bouillon mit Flädli	Schweinhalsbraten an Rosmarinjus Romanesco Schupfnudeln

**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