

Woche 25 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 15.06.2026	Gemüsepüreesuppe	Schweinsragout an Kräutersauce Salzkartoffeln und Erbsen
Dienstag 16.06.2026	Fenchelsuppe	Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Reibkäse Apfelmus
Mittwoch 17.06.2026	Maissuppe	Spätzli-Pfanne mit saisonalem Gemüse und Bergkäse
Donnerstag 18.06.2026	Tomatensuppe	Truthahnbraten Tessiner Art Bramata und gebratene Zucchetti
Freitag 19.06.2026	Bauernsuppe	Fischknusperli mit Sauce Tartar Pilawreis und Rahmspinat
Samstag 20.06.2026	Waldpilzsuppe	Walliser Käseschnitte mit Birnen
Sonntag 21.06.2026	Gemüsecrèmesuppe	Schweinsbraten an Thymianjus Pommes Noisette und gratinierter Blumenkohl

**Weitere Köstlichkeiten finden Sie täglich
in unserem Free-Choice-Bufferet -
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