

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

Montag 06.07.2026	Kohlräblisuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites und Erbsen-Rüebli
Dienstag 07.07.2026	Bouillon mit Eierfäden	Rindsfleischvogel an Rotweinsauce Butternudeln und Zucchetti
Mittwoch 08.07.2026	Geflügelschaumsuppe	Pizza prosciutto e funghi aus dem GRITT Steinofen
Donnerstag 09.07.2026	Brotsuppe	Lammragout (NZ) mediterrane Art Bramata und Ratatouille
Freitag 10.07.2026	Lauchcrèmesuppe	Schlemmerfilet (D) Bordelaiser Art Salzkartoffeln und Broccoli mit Mandelbutter
Samstag 11.07.2026	Zwiebelsuppe	Cannelloni al Forno mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan
Sonntag 12.07.2026	Gemüsesuppe	Schweinsschulterbraten an Calvados-Rahmsauce Kartoffelpüree und gratinierter Fenchel

**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