

Woche 29 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 13.07.2026	Bauernsuppe	Kalbs – Adrio an Waldpilzsauce Kartoffelschnitze und Peperonata
Dienstag 14.07.2026	Zucchetticrèmesuppe	Pouletgeschnetzeltes Casimir Reis und Früchtegarnitur
Mittwoch 15.07.2026	Mostcrèmesuppe	Kartoffel- Gemüsepuffer mit Bergkäse gratiniert dazu Kräuterquark
Donnerstag 16.07.2026	Minestrone	Omas Hackbraten an sämiger Rahmsauce Griessgnocchi und Romanesco
Freitag 17.07.2026	Griesssuppe	Fischknusperli (N) mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln und Rahmspinat Blattsalat
Samstag 18.07.2026	Gemüsesuppe	Spaghetti Bolognese geriebener Parmesan
Sonntag 19.07.2026	Kraftbrühe mit Sherry und Backerbsen	Geschmorrt Rindsschulter Schupfnudeln und Erbsli

**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