

Woche 19 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 06.05.2024	Gemüsesuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Erbsen und Rüebl Pommes frites
Dienstag 07.05.2024	Spinatcrèmesuppe	Spaghetti an Tomatensauce geriebener Parmesan
Mittwoch 08.05.2024	Mediterrane Gemüsesuppe	Hackfleischbällchen an Rahmsauce gedämpfter Fenchel Pilawreis
Donnerstag 09.05.2024 Auffahrt	Blumenkohlsuppe	Pouletragout an Eierschwämmisauce Broccoli Spätzli
Freitag 10.05.2024	Pilzsuppe	Fischstäbchen an Remouladensauce Lattich Dampfkartoffeln
Samstag 11.05.2024	Erbsensuppe	Pouletpiccata an pikantem Tomatensugo gedämpfte Pfälzer Spiralen
Sonntag 12.05.2024 Muttertag	Bouillon mit Backerbsen	Kalbsschulterbraten an Morchelrahmsauce Kefen Pommes Williams

**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.