

**Woche 6 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 04.02.2019	Rüebli- suppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
<b>Dienstag</b> 05.02.2019	Grünerbsen- suppe	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Blumenkohl Mimosa Maisgalletten
<b>Mittwoch</b> 06.02.2019	Zucchettis- suppe	Äplermagronen mit Reibkäse Apfelmus
<b>Donnerstag</b> 07.02.2019	Waldpilz- suppe	Gebratene Adrio an Sherry-Rahmsauce Lauchgemüse Gnocchi
<b>Freitag</b> 08.02.2019	Sellerie- crèmesuppe	Pochiertes Dorschfilet (N) an Weissweinsauce Erbsen Tomatenreis
<b>Samstag</b> 09.02.2019	Kräuter- crèmesuppe	Schweinsgeschnetzeltes mit Champignons Rotkraut Kartoffelstock
<b>Sonntag</b> 10.02.2019	Tomaten- crèmesuppe	Glasiertes Kalbsragout an Kräuterjus Broccoli an Mandelbutter Butternudeln

**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 Seniorenzentrum GRITT: 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.