

Woche 8 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 18.02.2019	Rüebli-suppe	Pouletgeschnetzeltes an Estragonsauce glasierter Krautstiel Maisgalletten
Dienstag 19.02.2019	Mediterrane Gemüsesuppe	Adrio an Kräuterjus Schwarzwurzeln an Safranbutter Krawättli
Mittwoch 20.02.2019	Kerbelcrèmesuppe	Rindsragout Stroganoff Ratatouille Wildreis
Donnerstag 21.02.2019	Kräutercrèmesuppe	Lammgigot (NZ) an Thymianjus Erbsen Kartoffelstock
Freitag 22.02.2019	Zucchetti Crèmesuppe	Mediterranes Fischragout (N) Gurkengemüse Weissweirisotto
Samstag 23.02.2019	Lauchcrèmesuppe	Fleischlasagne an Tomaten-Basilikumsugo Parmesan
Sonntag 24.02.2019	Doppelte Kraftbrühe mit Sherry und Backerbsen	Suure Mocke an Rotweinsauce Vichy Karotten Kartoffelkroketten

**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.

Fischdeklaration Seniorenzentrum GRITT: 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.