

Woche 11 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 11.03.2019 Fasnacht	Basler Mehlsuppe	Zwiebel- und Käsewähe
Dienstag 12.03.2019	Lauchsuppe	Suuri Kalbsleberli glasierte Pfälzer Nudeln
Mittwoch 13.03.2019 Fasnacht	Bauernsuppe	Feine Bratwurst an Zwiebelsauce Dörrbohnen Rösti
Donnerstag 14.03.2019	Minestrone	Rindsgeschnetzeltes an Merlot-Sauce Kohlräbli Kräuter-Bramata
Freitag 15.03.2019	Gerstensuppe	Fischstäbchen (D) mit Tartarsauce Blattspinat Salzkartoffeln
Samstag 16.03.2019	Tomatencrèmesuppe	Schweinsragout an Dijonsensauce Knackerbsen Schupfnudeln
Sonntag 17.03.2019	Spargelcrèmesuppe	Glasierte Kalbsbrustschnitte an Kräutersauce Wurzelgemüse Spätzli

**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.