

Woche 12 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 18.03.2019	Zwiebelsuppe	Truthahngeschnetzeltes an Kräutersauce Kefen Kartoffelstock
Dienstag 19.03.2019	Waldpilzsuppe	Adrio an feiner Rahmsauce gebratene Zucchini Mascarpone-Polenta
Mittwoch 20.03.2019	Spinatsuppe	Äplermagronen mit Speck Apfelmus
Donnerstag 21.03.2019	Reiscremesuppe	Rindsragout Grossmutterart Broccoli Bratkartoffeln
Freitag 22.03.2019	Brennnesselsuppe	Pangasius Frikassee (VIE) an Weissweinsauce Peperonata Gnocchigratin
Samstag 23.03.2019	Blumenkohlsuppe	Schweinsgeschnetzeltes an Rotweinsauce glasierte Kohlrabi Fusilli
Sonntag 24.03.2019	Bärlauchsuppe	Kaninchenragout (H) Tessiner Art gratinierter Fenchel Safranrisotto

**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.