

Woche 38 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 16.09.2019	Maiscrèmesuppe	Hackbraten an sämiger Rahmsauce Lauchgemüse Pilavreis
Dienstag 17.09.2019	Selleriesuppe	Rindsragout an rustikaler Rotweinsauce Rahmwirsing Butternudeln
Mittwoch 18.09.2019	Gemüsesuppe	Glasiertes Rippli an Bratenjus Sauerkraut Salzkartoffeln
Donnerstag 19.09.2019	Kressecrèmesuppe	Hörnli mit Gehacktem und Reibkäse Apfelmus
Freitag 20.09.2019	Erbsensuppe	Lachswürfel (N) an Dillrahmsauce mit Pernod Broccoli Risotto
Samstag 21.09.2019	Rüeblicrèmesuppe	Fleischlasagne mit pikantem Tomatensugo
Sonntag 22.09.2019 Herbstmärkt	Kürbiscrèmesuppe	Hirschpfeffer Jäger Art Rotkraut mit glasierten Marroni 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.