

**Woche 41 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 11.10.2021	Pfälzercrèmesuppe	Steinpilz-Tortelloni an feiner Baselbieter Käserahmsauce
<b>Dienstag</b> 12.10.2021	Lauchcrèmesuppe	Geräuchertes Rippli mit Senfsauce Bohnen Dampfkartoffeln
<b>Mittwoch</b> 13.10.2021	Linsensuppe	Rindsragout an Portweinsauce Lattich Pilawreis
<b>Donnerstag</b> 14.10.2021	Kerbelcrèmesuppe	Blut- und Leberwurst an Zwiebelsauce Sauerkraut Salzkartoffeln
<b>Freitag</b> 15.10.2021	Tomatensuppe	Lachstranche (NO) gebraten in Zitronensauce Romanesco Getreidegalekten
<b>Samstag</b> 16.10.2021	Gärtnersuppe	Brätchügeli an Rahmsauce Kefen Teigwaren
<b>Sonntag</b> 17.10.2021	Kürbiscrèmesuppe	Wiener Kalbsgulasch Rahmwirsing Schupfnudeln

**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 GRITT Seniorenzentrum: 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 GRITT Seniorenzentrum: 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.