

**Woche 42 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 18.10.2021	Kräutercrèmesuppe	Lammgeschnetzeltes (NZ) Stroganoff Kohlräbli Polenta
<b>Dienstag</b> 19.10.2021	Maiscrèmesuppe	Spaghetti Carbonara Geriebener Parmesan
<b>Mittwoch</b> 20.10.2021	Blumenkohlsuppe	Poulet Frikassee Rahmspinat Tomatenspätzli
<b>Donnerstag</b> 21.10.2021	Champignonsuppe	Berner Zungenwurst mit Senfsauce Dörrbohnen Dampfkartoffeln
<b>Freitag</b> 22.10.2021	Gemüsecrèmesuppe	Dorschfilet (NO) an Kräutersauce Broccoli Wildreis
<b>Samstag</b> 23.10.2021	Zucchettisuppe	Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce Knackerbsen Nudeln
<b>Sonntag</b> 24.10.2021	Bouillon mit Sherry und Backerbsen	Hirschpfeffer Jäger Art Rotkraut mit Maroni Kartoffelstock

**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.