

Woche 48 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 29.11.2021	Kohlräblistuppe	Spaghetti Carbonara mit geriebenem Parmesan
Dienstag 30.11.2021	Bauernsuppe	Hackbraten an Rahmsauce Glasierte Kefen Serviettenknödel
Mittwoch 01.12.2021	Sämige Waldpilz- suppe mit Estragon	Geschmortes Rindsragout Gefüllte Tomate mit Spinat Röstigaletten
Donnerstag 02.12.2021	Romanescosuppe	Blut- und Leberwurst an Bratenjus Sauerkraut Salzkartoffeln
Freitag 03.12.2021	Lauchcrèmesuppe	Piccata vom Seehecht (NO) und Tartarsauce Erbsen-Rüebli Pommes frites
Samstag 04.12.2021	Kürbissuppe mit Amaretto	Schweinsgeschnetzelttes an Rahmsauce Broccoli mit Pinienkernen Tomatenspätzli
Sonntag 05.12.2021 2. Advent	Kraftbrühe mit Sherry und Backerbsen	Rinsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce Glasierte Pfälzer Risotto

**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.