

Woche 03 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 17.01.2022	Selleriecrèmesuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
Dienstag 18.01.2022	Mediterrane Gemüsesuppe	Rindsragout Toskanische Art Ratatouille Fusilli
Mittwoch 19.01.2022	Broccolisuppe	Schweinshalsbraten an Thymianjus Krautstiel Polenta
Donnerstag 20.01.2022	Hausfrauensuppe	Adrio an Rahmsauce Bohnen Griessgnocchi
Freitag 21.01.2022	Hafercrèmesuppe	Fischstäbli (D) mit feiner Tartarsauce Gratinierter Spinat Salzkartoffeln
Samstag 22.01.2022	Lauchsuppe	Spaghetti Carbonara Geriebener Parmesan
Sonntag 23.01.2022	Tomatencrèmesuppe	Rindfleischvogel Burgunder Art Feine Kefen 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.