

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

Montag 19.09.2022	Minestrone	Penne an Tomatensugo Geriebener Parmesan
Dienstag 20.09.2022	Mostcrèmesuppe	Hacksteak an Rahmsauce Romanesco Kartoffelecken
Mittwoch 21.09.2022	Kräuterschaumsuppe	Saucisson auf Sauerkraut Salzkartoffeln
Donnerstag 22.09.2022	Gerstensuppe	Rösti mit Raclettekäse und Tomaten überbacken
Freitag 23.09.2022	Zucchettisuppe	Überbackenes Seelachsfilet an Weissweinsauce Broccoli Paprikareis
Samstag 24.09.2022	Lauchcrèmesuppe	Pouletbrust an Estragon Sauce Geschmorter Lattich Bratkartoffeln
Sonntag 25.09.2022	Kürbiscrème mit Amaretto	Hirschpfeffer Jäger Art Geschmortes Rotkraut Kartoffelgratin

**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.