

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

Montag 28.11.2022	Grünkernsuppe	Schweinsragout an Kräutersauce Romanesco Schupfnudeln
Dienstag 29.11.2022	Selleriesuppe	Risotto mit Waldpilzen Geriebener Bergkäse
Mittwoch 30.11.2022	Minestrone	Geflügelfleischvogel an kräftiger Rosmarinsauce Peperonata Gnocchi
Donnerstag 01.12.2022	Broccolisuppe	Adrio an Preiselbeeren-Rahmsauce Glasierter Rosenkohl Kartoffelpüree
Freitag 02.12.2022	Kalbscrèmesuppe	Gebratener Lachs (N) Basler Art Blattspinat Trockenreis
Samstag 03.12.2022	Kräutersuppe	Spaghetti Carbonara Geriebener Parmesan
Sonntag 04.12.2022 2. Advent	Zucchetti- crèmesuppe	Glasierter Kalbsrollbraten an sämiger Pilzrahmsauce Geschmortes Rotkraut Spätzli

**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.