

Woche 37 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 11.09.2023	Minestrone	Penne an Tomatensauce und geriebenem Parmesan
Dienstag 12.09.2023	Mostcrèmesuppe	Schweinswürstchen auf Sauerkraut und Salzkartoffeln
Mittwoch 13.09.2023	Kräuterschaumsuppe	Hacksteak an Pfefferrahmsauce Polenta und Romanesco
Donnerstag 14.09.2023	Gerstensuppe	Rösti mit Raclettekäse und Tomaten überbacken
Freitag 15.09.2023	Zuchettisuppe	Überbackenes Seelachsfilet (D) an Weissweinsauce Paprikareis und Broccoli
Samstag 16.09.2023	Lauchcrèmesuppe	Pouletbrust an Estragon Sauce Spiralen und geschmorter Lattich
Sonntag 17.09.2023	Kürbiscrèmesuppe	Kalbsschulterbraten an Calvadosauce Kartoffelgratin und Rahmwirsing

**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.