

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

Montag 18.09.2023	Gemüsesuppe	Hörnli mit Gehacktem und geriebenem Emmentaler Apfelmus
Dienstag 19.09.2023	Rüebli-suppe	Siedfleisch an Meerrettichsauce Dörrbohnen Salzkartoffeln
Mittwoch 20.09.2023	Maiscrèmesuppe	Pouletgeschnitzeltes Casimir Früchte Mandelreis
Donnerstag 21.09.2023	Gemüsecrème- suppe	Lammvrossen (AU) an kräftiger Rotweinsauce Blumenkohl Teigwaren
Freitag 22.09.2023	Kohlräbli- crèmesuppe	Zander-Knusperli (D) mit Tartarsauce Risibisi
Samstag 23.09.2023	Selleriecrèmesuppe	Kartoffel-Gemüse-puffer mit Bergkäse und Tomaten gratiniert
Sonntag 24.09.2023	Bouillon mit Backerbsen und Gemüse	Hirschpfeffer Jäger Art Rosenkohl 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.