

**Woche 47 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>20.11.2023</b>	Grünkernsuppe	Pouletgeschnetzeltes an Kräutersauce Broccoli Schupfnudeln
<b>Dienstag 21.11.2023</b>	Selleriesuppe	Risotto mit Waldpilzen Geriebener Beigkäse
<b>Mittwoch 22.11.2023</b>	Minestrone	Rindfleischvogel an kräftiger Rosmarinsauce Ratatouille Gnocchi
<b>Donnerstag 23.11.2023</b>	Broccolisuppe	Adrio an Preiselbeeren-Rahmsauce Glasierter Rosenkohl Kartoffelpüree
<b>Freitag 24.11.2023</b>	Kalbscrèmesuppe	Gebratener Lachs (N) Basler Art Blattspinat Trockenreis
<b>Samstag 25.11.2023</b>	Kräutersuppe	Spaghetti Carbonara Geriebener Parmesan
<b>Sonntag 26.11.2023</b>	Zucchetti- crèmesuppe	Glasierter Kalbsrollbraten an sämiger Rahmsauce Geschmorter Fenchel 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.