

Woche 36 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 02.09.2024	Minestrone	Schweinswürstchen mit Senf auf Sauerkraut und Salzkartoffeln
Dienstag 03.09.2024	Gemüsesuppe	Penne an Tomatensauce und geriebenem Parmesan
Mittwoch 04.09.2024	Kräuterschaumsuppe	Rösti mit Raclettekäse und Tomaten überbacken
Donnerstag 05.09.2024	Gerstensuppe	Hacksteak an Pfefferrahmsauce Romanesco Polenta
Freitag 06.09.2024	Zucchettisuppe	Überbackenes Seelachsfilet (D) an Weissweinsauce Broccoli Paprikareis
Samstag 07.09.2024	Gemüsesuppe	Pouletbrust an Estragon Sauce geschmorter Lattich Spiralen
Sonntag Buurezmorge 08.09.2024	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.