

Woche 40 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 30.09.2024	Gebundene Griesssuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes Frites
Dienstag 01.10.2024	Broccolicrèmesuppe	Truthahn-Saltimbocca an Marsalajus Griessgnocchi und Ofentomate
Mittwoch 02.10.2024	Kartoffelsuppe mit Majoran	Waldpilzrisotto mit geriebenem Parmesan und Cherrytomaten
Donnerstag 03.10.2024	Kohlräblicrèmesuppe	Blut- und Leberwurst an Bratenjus Salzkartoffeln und Sauerkraut
Freitag 04.10.2024	Suppe Bauern – Art	Fischstäbli, Tartarsauce Pilawreis und gratinierter Blattspinat
Samstag 05.10.2024	Safrangeflügelcrème	Pizza Margherita und Pizza Prosciutto aus dem Steinofen
Sonntag 06.10.2024	Kürbissuppe mit Amaretto	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Tagliatelle und Romanesco an Mandelbutter

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.