

Woche 43 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 21.10.2024	Lauchcrèmesuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
Dienstag 22.10.2024	Stangenselleriesuppe	Hörnli mit Gehacktem und geriebenem Emmentaler Apfelmus
Mittwoch 23.10.2024	Gemüsesuppe	Bernerplatte (Rippli, Zungenwurst und Speck) Sauerkraut Petersilienkartoffeln
Donnerstag 24.10.2024	Kürbissuppe	Rindsragout an rustikaler Rotweinsauce Rahmwirsing Griessgnocchi
Freitag 25.10.2024	Erbsensuppe	Lachswürfel an Dillrahmsauce mit Pernod Röschenvariation Risotto
Samstag 26.10.2024	Gemüsecrèmesuppe	Tortellini mit Frischkäsefüllung an Kürbissauce und frischen Kräutern Cherrytomaten
Sonntag 27.10.2024	Kohlräblicrèmesuppe	Schweinsschulter an Steinpilzsauce glasiertes Rotkraut Butternudeln

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.