

Woche 44 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 28.10.2024	Gemüsesuppe	Pouletragout an Kräutersauce Blumenkohl Safran-Risotto
Dienstag 29.10.2024	Currycrèmesuppe	Penne mit Tomaten-Basilikumsugo und geriebener Parmesan
Mittwoch 30.10.2024	Broccolisuppe	Zartes Schweinsfrikassee an Estragonsauce Bohnen Bratkartoffeln
Donnerstag 31.10.2024	Kerbelcrèmesuppe	Äplermagronen mit geriebenem Sbrinz und Apfelmus
Freitag 01.11.2024	Gemüsecrèmesuppe	Piccata vom Seehecht mit Tartarsauce Peperonata Pilawreis
Samstag 02.11.2024	Griesssuppe	Schweinsgeschnetztes Stroganoff Lattichgemüse Spätzli
Sonntag 03.11.2024	Pilzcrèmesuppe	Suure Mocke Broccoli mit Mandelbutter Kartoffelgratin

**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.