

Woche 45 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

| | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|--|
| Montag 04.11.2024 | Spinatcrèmesuppe | Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites |
| Dienstag 05.11.2024 | Bauernsuppe | Kartoffel-Gemüse Kuchlein und Kräuterquarkdip |
| Mittwoch 06.11.2024 | Erbsensuppe | Geschmortes Rindsragout Rotkraut Griessgnocchi |
| Donnerstag 07.11.2024 | Rüebli-suppe | Saucisson auf Lauchgemüse Salzkartoffeln |
| Freitag 08.11.2024 | Bouillon mit Gemüse und Flädli | Fischstäbchen mit Remouladensauce Erbsen-Rüebli Butterreis |
| Samstag 09.11.2024 | Kürbissuppe mit Amaretto | Brätkügeli an Rahmsauce Romanesco Tomatenspätzli |
| Sonntag 10.11.2024 | Gemüsesuppe | Kalbsschulterbraten an Steinpilzsauce Wirsing Kartoffelkroketten |

**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.