

**Woche 47 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 18.11.2024	Lauchcrèmesuppe	Bratwurst mit Zwiebelsauce glasierte Rüebl Rösti
<b>Dienstag</b> 19.11.2024	Pfälzercrèmesuppe	Rindsragout an Portweinsauce Lattich Pilawreis
<b>Mittwoch</b> 20.11.2024	Linsensuppe	Blätterteig-Pastetli mit Brätkügeli und Waldpilzen Ofentomate
<b>Donnerstag</b> 21.11.2024	Kerbelcrèmesuppe	Lasagne al forno mit Rindfleisch Tomatensugo geriebener Parmesan
<b>Freitag</b> 22.11.2024	Tomatensuppe	Zander-Knusperli (D) mit Tartarsauce Pommes frites
<b>Samstag</b> 23.11.2024	Gärtnersuppe	Meatballs an Rahmsauce Kefen Teigwaren
<b>Sonntag</b> 24.11.2024	Kürbiscrèmesuppe	Suure Mocke Rahmwirsing Risotto

**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.