

**Woche 48 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 25.11.2024	Bauernsuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
<b>Dienstag</b> 26.11.2024	Broccolisuppe	Penne an feinem Tomatensugo mit geriebenem Parmesan
<b>Mittwoch</b> 27.11.2024	Griesssuppe	Chipolata mit Zwiebelsauce Erbsen-Rüebli Bramata
<b>Donnerstag</b> 28.11.2024	Kohlräblisuppe	Schwedenbraten mit Rahmsauce Romanesco Kartoffelgratin
<b>Freitag</b> 29.11.2024	Gemüsecrèmesuppe	Dorschfilet (N) an Zitronenbuttersauce Fenchelgemüse Tomatenrisotto
<b>Samstag</b> 30.11.2024	Kartoffelsuppe mit Majoran	Hamburger an Pfefferrahmsauce geschmorte Bohnen Teigwaren
<b>Sonntag</b> 01.12.2024 <b>1. Advent</b>	Spinatcrèmesuppe	Kalbsschulterbraten an Calvadossauce Rotkraut 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.