

**Woche 50 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 09.12.2024	Brotsuppe	Elsässer Brätschnitzel an Rahmsauce Fusilli und gratinierter Fenchel
<b>Dienstag</b> 10.12.2024	Zucchettisuppe	Waldpilzrisotto mit geriebenem Sbrinz und glasierten Cherrytomaten
<b>Mittwoch</b> 11.12.2024	Kartoffelsuppe	Rindfleischvogel an Rotweinsauce Schupfnudeln und Lauchgemüse
<b>Donnerstag</b> 12.12.2024	Kürbiscrèmesuppe	Pouletschnitzel mit Kräutersauce Butternüdeli und glasiertes Marktgemüse
<b>Freitag</b> 13.12.2024	Fenchelcrèmesuppe	Fischknusperli (D) an Tartarsauce Pilawreis und Rahmspinat
<b>Samstag</b> 14.12.2024	Gemüsesuppe	Tortellini mit Tomaten- Mascarponesauce Reibkäse
<b>Sonntag</b> 15.12.2024 <b>3. Advent</b>	Karottenschaumsuppe	Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus Kartoffelgratin und Röschenmischung

**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.