

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

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