

Woche 51 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 16.12.2024	Brotsuppe	Paniertes Schweinsschnitzel, Zitronenschnitz mit Pommes frites und Erbsen-Rüebli
Dienstag 17.12.2024	Zucchettisuppe	Omas Hackbraten mit Jus Spätzli und glasierter Rosenkohl
Mittwoch 18.12.2024	Lauchcrèmesuppe	Spaghetti an Tomaten-Basilikumsauce mit geriebenem Parmesan Rüeblisalat
Donnerstag 19.12.2024	Selleriecrèmesuppe	Pouletragout an Kräuterrahmsauce Safranrisotto und gratinierter Fenchel
Freitag 20.12.2024	Gemüsesuppe	Gebratener Lachs an Zitronenbuttersauce Pilawreis und Rahmspinat
Samstag 21.12.2024	Fenchelcrèmesuppe	Feiner Hörnli-Gratin mit Schinken und Gemüse an Käsesauce
Sonntag 22.12.2024 4. Advent	Bauernsuppe	Rindsragout Burgunder Art Kartoffelpüree und Rüebli

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.