

**Woche 52 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 23.12.2024	Kürbissuppe	Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Marktgemüse Butternüdeli
<b>Dienstag</b> 24.12.2024 <b>Heiligabend</b>	Rüeblicrèmesuppe	Schweinsfilet im Speckmantel an Rosmarinjus Broccoli mit Haselnussbutter Spätzli
<b>Mittwoch</b> 25.12.2024 <b>Weihnachten</b>	<p><b>Das Restaurant hat von 14.00 bis 17.30 Uhr geöffnet.</b></p> <p>Wir verwöhnen Sie mit einem vielfältigen Angebot von verschiedenen Kuchen, Patisserie und belegten Brötli.</p> <p><b>Wir wünschen Ihnen frohe Festtage!</b></p>	
<b>Donnerstag</b> 26.12.2024 <b>Stephanstag</b>		
<b>Freitag</b> 27.12.2024	Kohlräblisuppe	Fischstäbchen (D) mit Remouladensauce geschmorter Lauch Salzkartoffeln
<b>Samstag</b> 28.12.2024	Erbsensuppe	Penne Carbonara mit geriebenem Parmesan
<b>Sonntag</b> 29.12.2024	Gemüsecrèmesuppe	Krustenbraten vom Schwein an Rosmarinjus gedünstete Zucchini Kartoffelpüree

**Weitere Köstlichkeiten finden Sie täglich in unserem Free-Choice-Bufferet - 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.