

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

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