

Woche 01 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 30.12.2024	Lauchsuppe	Penne an Tomatensugo geriebener Parmesan Blattsalat
Dienstag 31.12.2024 Silvester	Gemüsesuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Erbsen-Rüebli Pommes frites
Mittwoch 01.01.2025 Neujahr	Kerbelcrèmesuppe	Adrio an Preiselbeeren-Sauce glasierter Stangensellerie Schupfnudeln
Donnerstag 02.01.2025	Rüebli- suppe	Saucisson an Pommery-Sauce Sauerkraut Bratkartoffeln
Freitag 03.01.2025	Spinatcrèmesuppe	Schlemmerfilet Bordelaise (D) Blumenkohl Safranreis
Samstag 04.01.2025	Gärtner- suppe	Hörnli mit Gehacktem und Reibkäse Apfelmus
Sonntag 05.01.2025	Kürbissuppe	Glasiertes Kalbsragout Broccoli an Mandelbutter Kartoffelkroketten

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.