

**Woche 05 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 27.01.2025	Rüebli- suppe	Schweinsgeschnezeltes an Rahmsauce Rosenkohl Griessgnocchi
<b>Dienstag</b> 28.01.2025	Grünerbsensuppe	Steinpilz-Risotto mit geriebenem Grana Padano und Cherry Tomaten
<b>Mittwoch</b> 29.01.2025	Zucchettisuppe	Geschmortes Rindsragout Blumenkohl Mimosa Maisgalletten
<b>Donnerstag</b> 30.01.2025	Waldpilzsuppe	Berner Platte Sauerkraut Salzkartoffeln
<b>Freitag</b> 31.01.2025	Selleriecrèmesuppe	Pochiertes Dorschfilet (N) an Weissweinsauce Erbsen Tomatenreis
<b>Samstag</b> 01.02.2025	Kräutercrèmesuppe	Spaghetti Napoli mit geriebenem Parmesan
<b>Sonntag</b> 02.02.2025	Tomatencrèmesuppe	Glasierte Kalbsbrustschnitte an Rosmarinjus Broccoli an Mandelbutter Kartoffelstock

**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.