

**Woche 38 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 15.09.2025	Gemüsecrèmesuppe	Penne Carbonara mit geriebenem Parmesan und glasierten Cherrytomaten
<b>Dienstag</b> 16.09.2025	Lauchcrèmesuppe	Pouletragout an Kräutersauce geschmortes Rotkraut Pilawreis
<b>Mittwoch</b> 17.09.2025	Brotsuppe	Quarkspätzli-Pfanne mit Gemüse und Bergkäse
<b>Donnerstag</b> 18.09.2025	Gemüsesuppe	Berner Zungenwurst an Zwiebelsauce Sauerkraut Salzkartoffeln
<b>Freitag</b> 19.09.2025	Tomatensuppe	Lachstranche gebraten am Zitronensauce Romanesco Getreidegalletten
<b>Samstag</b> 20.09.2025	Gärtnersuppe	Steinpilz-Ravioli an feiner Baselbieter Käserahmsauce
<b>Sonntag</b> 21.09.2025	Kürbiscrèmesuppe	Rindfleischvogel an Burgundersauce Rahmwirsing Pommes Noisettes

**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.

**Brot und Backwaren:** Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind