

**Woche 42 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 13.10.2025	Blumenkohlsuppe	Omas Hackbraten mit Jus glasierter Rosenkohl Spätzli
<b>Dienstag</b> 14.10.2025	Gemüsecrèmesuppe	Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenem Parmesan
<b>Mittwoch</b> 15.10.2025	Fenchelsuppe	Bauernbratwurst an Zwiebelsauce feine Bohnen Rösti
<b>Donnerstag</b> 16.10.2025	Broccolisuppe	Glasiertes Kaninchenragout gebratene Zucchini Tessiner Bramata
<b>Freitag</b> 17.10.2025	Selleriecrèmesuppe	Fischknusperli (N) mit Remouladensauce Gemüsereis
<b>Samstag</b> 18.10.2025	Rüebli-suppe	Feiner Hörnli-Gratin mit Schinken und Gemüse an Käsesauce
<b>Sonntag</b> 19.10.2025	Bauernsuppe	Glasierte Kalbsbrustschnitte an Rosmarinjus Rüebli Kartoffelpüree

**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