

**Woche 43 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 20.10.2025	Lauchcrèmesuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
<b>Dienstag</b> 21.10.2025	Stangenselleriesuppe	Hörnli mit Gehacktem geriebener Emmentaler Apfelmus
<b>Mittwoch</b> 22.10.2025	Gemüsesuppe	Bernerplatte (Rippli, Zungenwurst und Speck) Sauerkraut Petersilienkartoffeln
<b>Donnerstag</b> 23.10.2025	Kürbissuppe	Rindsragout an rustikaler Rotweinsauce Rahmwirsing Griessgnocchi
<b>Freitag</b> 24.10.2025	Erbsensuppe	Lachswürfel an Dillrahmsauce mit Pernod Röschenvariation Risotto
<b>Samstag</b> 25.10.2025	Gemüsecrèmesuppe	Ravioli mit Frischkäsefüllung an Kürbissauce und frischen Kräutern Cherrytomaten
<b>Sonntag</b> 26.10.2025	Kohlräblicrèmesuppe	Schweinsschulter an Steinpilzsauce glasiertes Rotkraut Butternudeln

**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