

**Woche 14 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> <b>01.04.2024</b> <b>Ostermontag</b>	Kohlräbblisuppe	Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Broccoli mit Haselnussbutter Butternudeln
<b>Dienstag</b> <b>02.04.2024</b>	Zucchettisuppe	Pouletragout mediterran Kefen Bramata
<b>Mittwoch</b> <b>03.04.2024</b>	Pilzsuppe	Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum geriebener Parmesan
<b>Donnerstag</b> <b>04.04.2024</b>	Blumenkohl- crèmesuppe	Elsässer Brätschnitzel an Kräuterjus Blattspinat Bratkartoffeln
<b>Freitag</b> <b>05.04.2024</b>	Rüeblicrèmesuppe	Gebackenes Fischplätzchen (D) an Tartarsauce Romanesco Tomatenreis
<b>Samstag</b> <b>06.04.2024</b>	Gemüsesuppe	Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce gebratene Zucchini Krawättli
<b>Sonntag</b> <b>07.04.2024</b>	Bärlauchcrèmesuppe	Kalbsragout Wiener Art geschmorter Fenchel Pommes Duchesse

**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.