

Woche 13 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 25.03.2024	Kräutersuppe	Hausgemachte Lasagne aus dem Ofen mit Rindfleisch an feiner Tomatensauce
Dienstag 26.03.2024	Blumenkohlsuppe	Risotto mit Waldpilzragout mit glasierten Cherrytomaten geriebener Sbrinz
Mittwoch 27.03.2024	Linsensuppe	Schweinsvossen an Paprikasauce Auberginengemüse Kartoffelpüree
Donnerstag 28.03.2024	Gemüsesuppe	Pouletbrust an Kräuterjus Rahmspinat Bramata
Freitag 29.03.2024 Karfreitag	Mittagessen im Restaurant ist nur mit Reservation möglich! von 14.30 bis 17.30 Uhr haben wir ohne Reservation geöffnet für «Kaffee und Kuchen»	
Samstag 30.03.2024	Gärtnersuppe	Penne an Carbonarasauce mit Parmesan
Sonntag 31.03.2024 Ostern	Mittagessen im Restaurant ist nur mit Reservation möglich! von 14.30 bis 17.30 Uhr haben wir ohne Reservation geöffnet für «Kaffee und Kuchen»	

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.