

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

Montag 24.03.2025	Kräutersuppe	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch aus dem Ofen, an feiner Tomatensauce
Dienstag 25.03.2025	Blumenkohlsuppe	Risotto mit Waldpilzragout mit glasierten Cherrytomaten und geriebenem Reibkäse
Mittwoch 26.03.2025	Linsensuppe	Schweinsvoren an Paprikasauce Auberginengemüse Kartoffelpüree
Donnerstag 27.03.2025	Mostcrèmesuppe	Pouletbrust an Kräuterjus Rahmspinat Bramata
Freitag 28.03.2025	Kohlräblisuppe	Kabeljaufilet gratiniert mit Kräuterkruste an Weissweinsauce Romanesco Pilawreis
Samstag 29.03.2025	Gärtnersuppe	Penne an Carbonarasauce mit Parmesan
Sonntag 30.03.2025	Rüeblicrèmesuppe	Suure Mocke Blumenkohl Mimosa Pommés Soufflés

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