

**Woche 01 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag 29.12.2025</b>	Lauchsuppe	Penne an Tomatensugo und geriebenem Parmesan	<p><b>Weitere Köstlichkeiten finden Sie täglich in unserem Free-Choice-Buffet - Fleisch oder Fisch, Gemüse und Stärkebeilage oder ein feines vegetarisches Gericht.</b></p>    
<b>Dienstag 30.12.2025</b>	Rüeblisuppe	Saucisson an Pommery-Sauce Sauerkraut Bratkartoffeln	
<b>Mittwoch 31.12.2025 <i>Silvester</i></b>	Gemüsesuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Erbsen-Rüebli Pommes frites	
<b>Donnerstag 01.01.2026 <i>Neujahr</i></b>	Kerbelcrèmesuppe	Adrio an Preiselbeeren - Sauce glasierter Stangensellerie Schupfnudeln	
<b>Freitag 02.01.2026</b>	Spinatcrèmesuppe	Schlemmerfilet Bordelaise (D) Blumenkohl Safranreis	
<b>Samstag 03.01.2026</b>	Gärtnersuppe	Hörnli mit Gehacktem und Reibkäse Apfelmus	
<b>Sonntag 04.01.2026</b>	Kürbissuppe	Glasiertes Kalbsragout Romanesco Kartoffelkroquette	

**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