

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

<b>Montag</b> <b>29.12.2025</b>	Lauchsuppe	Penne an Tomatensugo und geriebenem Parmesan
<b>Dienstag</b> <b>30.12.2025</b>	Rüebli-suppe	Saucisson an Pommery-Sauce Sauerkraut Bratkartoffeln
<b>Mittwoch</b> <b>31.12.2025</b> <b>Silvester</b>	Gemüsesuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Erbsen-Rüebli Pommes frites
<b>Donnerstag</b> <b>01.01.2026</b> <b>Neujahr</b>	Kerbelcrèmesuppe	Adrio an Preiselbeeren - Sauce glasierter Stangensellerie Schupfnudeln
<b>Freitag</b> <b>02.01.2026</b>	Spinatcrèmesuppe	Schlemmerfilet Bordelaise (D) Blumenkohl Safranreis
<b>Samstag</b> <b>03.01.2026</b>	Gärtnersuppe	Hörnli mit Gehacktem und Reibkäse Apfelmus
<b>Sonntag</b> <b>04.01.2026</b>	Kürbissuppe	Glasiertes Kalbsragout Romanesco Kartoffelkrokette

**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