

**Woche 02 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag 05.01.2026</b>	Gemüsecrèmesuppe	Pouletbrust an Estragonsauce Knackerbsen Griessgnocchi	<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 06.01.2026 <i>Dreikönigstag</i></b>	Gerstensuppe	Hackbällchen an Rosmarinjus Rosenkohl Krawärtli	
<b>Mittwoch 07.01.2026</b>	Kressesuppe	Kartoffel-Gemüseküchlein mit Kräuterquark	
<b>Donnerstag 08.01.2026</b>	Zucchettisuppe	Blätterteigpastetli mit Brätschügeli-Waldpilzsauce und glasierte Pfälzer	
<b>Freitag 09.01.2026</b>	Gemüsecrèmesuppe	Knusperfisch Aioli (DK) Tomaten-Kräutersauce Rahmspinat Wildreis	
<b>Samstag 10.01.2026</b>	Pilzcrèmesuppe	Gekochtes Rippli an Senfsauce Dörrbohnen Dampfkartoffeln	
<b>Sonntag 11.01.2026</b>	Bouillon mit Flädli und Gemüse	Glasiertes Kalbsragout Rahmwirz Butternüdeli	

**Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.**

**Fleischdeklaration GRITT Seniorenenzentrum:** 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 Seniorenenzentrum:** 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