

**Woche 03 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 12.01.2026	Selleriecrèmesuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
<b>Dienstag</b> 13.01.2026	Mediterrane Gemüsesuppe	Spätzli-Pfanne nach Bündner Art
<b>Mittwoch</b> 14.01.2026	Broccolisuppe	Schweinhalsbraten an Thymianjus Krautstiel Polenta
<b>Donnerstag</b> 15.01.2026	Lauchsuppe	Hörnli mit Gehacktem und Reibkäse Apfelmus
<b>Freitag</b> 16.01.2026	Hafercrèmesuppe	Flunderfilet paniert (EST) mit Tartarsauce gratinierter Fenchel Salzkartoffeln
<b>Samstag</b> 17.01.2026	Hausfrauensuppe	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung an Tomatensauce und geriebenem Parmesan Maissalat
<b>Sonntag</b> 18.01.2026	Tomatencrèmesuppe	Rindsragout Burgunder Art feine Kefen Kartoffelstock

**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