

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

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