

**Woche 04 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag 19.01.2026</b>	Zucchettisuppe	Pouletgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Risibisi	<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 20.01.2026</b>	Brotsuppe	Penne an sämiger Käserahmsauce mit Cherrytomaten	
<b>Mittwoch 21.01.2026</b>	Kartoffelsuppe mit Majoran	Cipollata mit Zwiebelsauce Peperonata Bramata	
<b>Donnerstag 22.01.2026</b>	Kohlräblisuppe	Tessiner-Braten an Rotweinsauce Wirsing Kartoffelgratin	
<b>Freitag 23.01.2026</b>	Gemüsecrèmesuppe	Kabeljau mit Kräuterkruste (N) an Zitronenbuttersauce Fenchelgemüse Tomatenrisotto	
<b>Samstag 24.01.2026</b>	Griesssuppe	Hamburger an Pfefferrahmsauce geschmorter Lattich Farfalle	
<b>Sonntag 25.01.2026</b>	Spinatcrèmesuppe	Wiener Kalbsrahmgulasch Rotkraut Kartoffelkroketten	

**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