

Woche 05 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 26.01.2026	Rüeblisuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz ErbSEN-RÜEBLI Pommes frites	<p>Weitere Köstlichkeiten finden Sie täglich in unserem Free-Choice-Buffet - Fleisch oder Fisch, Gemüse und Stärkebeilage oder ein feines vegetarisches Gericht.</p>    
Dienstag 27.01.2026	Selleriecrèmesuppe	Geschmortes Rindsragout Blumenkohl-Mimosa Maisgaletten	
Mittwoch 28.01.2026	Zucchettisuppe	Steinpilz-Risotto mit geriebenem Grana Padano und Cherry Tomaten	
Donnerstag 29.01.2026	Waldpilzsuppe	Berner Platte Sauerkraut Salzkartoffeln	
Freitag 30.01.2026	Grünerbsensuppe	Pochiertes Dorschfilet(N) an Weissweinsauce Krautstiel Tomatenreis	
Samstag 31.01.2026	Kräutercrèmesuppe	Spaghetti Napoli mit geriebenem Parmesan	
Sonntag 01.02.2026	Tomatencrèmesuppe	Glasiertes Kalbsbrustschnitte an Rosmarinjus Broccoli an Mandelbutter Kartoffelstock	

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