

Woche 06 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 02.02.2026	Gerstensuppe	Emmentaler - Schnitzel an Pommery-Senfsauce Bohnen Bramata
Dienstag 03.02.2026	Spinatcrèmesuppe	Pouletgeschnetzeltes an Kräutersauce Romanesco Nudeln
Mittwoch 04.02.2026	Gemüsecrèmesuppe	Tortelli mit einer Frischkäsefüllung an Kürbissauce und geriebenem Sbrinz
Donnerstag 05.02.2026	Lauchsuppe	Schweinshalsbraten an Pilzrahmsauce Peperonata Bratkartoffeln
Freitag 06.02.2026	Kartoffelsuppe	Paniertes Flunderfilet (NO) an Tartarsauce Rahmspinat Safranreis
Samstag 07.02.2026	Gemüsesuppe	Grossmutter's Ofenfleischkäse an Preiselbeersauce Rotkraut Spätzli
Sonntag 08.02.2026	Bouillon mit Flädli und Sherry	Geschmorter Rindfleischvogel an Rotweinsauce glasierte Rüebli Kartoffelkroketten

**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