

# Menüplan Woche 07 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Montag</b> <b>09.02.2026</b>	Waldpilzcrèmesuppe Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Kartoffelecken Blattsalat
<b>Dienstag</b> <b>10.02.2026</b>	Gemüsecrèmesuppe Pouletragout Casimir Mandelreis und warme Früchte Rotkabissalat
<b>Mittwoch</b> <b>11.02.2026</b>	Wirsingcrèmesuppe Cipollata an Zwiebelsauce Nudeln und Broccoli Blattsalat
<b>Donnerstag</b> <b>12.02.2026</b>	Tomatencrèmesuppe Spätzli-Pfanne mit Gemüse und Bergkäse Randensalat
<b>Freitag</b> <b>13.02.2026</b>	Kräutercrèmesuppe Mediterranes Fischragout (N) Weissweinrisotto und Gurkengemüse mit Dill Blattsalat
<b>Samstag</b> <b>14.02.2026</b>	Gemüsesuppe Lasagne al Forno mit Rindfleisch an Tomatensauce mit Parmesan Bohnensalat
<b>Sonntag</b> <b>15.02.2026</b>	Kürbissuppe Schweinsbraten an Steinpilzsauce Pommes Noisette und geschmorter Lattich Blattsalat

**Wegen der grossen Nachfrage kann es aktuell leider immer wieder zu Verspätungen bei den Mahlzeiten-Service-Lieferungen kommen.**

**Wir bitten Sie deshalb um Entschuldigung und danken für Ihr Verständnis.**

**Telefon Mahlzeiten-Lieferservice: 061 965 20 97**  
**für An- und Abmeldungen sowie bei Änderungen**  
**täglich erreichbar von 06:30 – 15:00 Uhr**

**Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.**

## **Fleisch- und Fischdeklaration GRITT Seniorenzentrum**

**Fleisch:** Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um **Schweizerfleisch**. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

**Fisch:** 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.