

Woche 08 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 16.02.2026	Brotsuppe	Truthahngeschnitzeltes an Kräutersauce Fenchel Griessgnocchi
Dienstag 17.02.2026	Champignonsuppe	Adrio an Rahmsauce Ratatouille Kartoffelstock
Mittwoch 18.02.2026	Gemüsesuppe	Älplermagronen mit Speck und Apfelmus
Donnerstag 19.02.2026	Romanescosuppe	Risotto mit winterlichem Gemüse und geriebenem Sbrinz
Freitag 20.02.2026	Lauchcrèmesuppe	Zander-Knusperli (D) mit Tartarsauce Erbsen-Rüebli Butterreis
Samstag 21.02.2026	Bauernsuppe	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan
Sonntag 22.02.2026	Selleriecrèmesuppe	Glasierter Kalbsschulterbraten gratinierter Fenchel Spätzli

**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