

Woche 09 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 23.02.2026	Basler Mehlsuppe	Zwiebel- und Chäswaie aus der GRITT-Bäckerei	<p>Weitere Köstlichkeiten finden Sie täglich in unserem Free-Choice-Buffet - Fleisch oder Fisch, Gemüse und Stärkebeilage oder ein feines vegetarisches Gericht.</p>    
Dienstag 24.02.2026	Champignonsuppe	Suuri Kalbsläberli glasierter Pfälzer Rösti	
Mittwoch 25.02.2026	Maissuppe	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Dörrbohnen Nudeln	
Donnerstag 26.02.2026	Wirsingcrèmesuppe	Schweinsvoressen mit Champignons gedämpfter Broccoli Griessgnocchi	
Freitag 27.02.2026	Broccolisuppe	Seelachsfilet Bordelaise an Weissweinsauce Rahmspinat Salzkartoffeln	
Samstag 28.02.2026	Grünerbsensuppe	Penne an Tomatensauce und geriebenem Parmesan	
Sonntag 01.03.2026	Griesssuppe	Suure Mocke glasierter Rüebli Kartoffelpüree	

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