

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
Dienstag 24.02.2026	Champignonsuppe	Suuri Kalbsläberli glasierte 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 glasierte Rüebli Kartoffelpüree

**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