

# Menüplan Woche 09 / 2026

| Datum                           | Mittagessen                                                                                                                       |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag</b><br>02.03.2026     | Romanescocrèmesuppe<br>Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz<br>Kartoffelecken<br>Gurkensalat                           |
| <b>Dienstag</b><br>03.03.2026   | Gerstensuppe<br>Pouletragout an Kräuterrahmsauce<br>Wildreis und glasierter Kohlräbli<br>Blattsalat                               |
| <b>Mittwoch</b><br>04.03.2026   | Gemüsesuppe<br>Gratinierte Cannelloni<br>mit Spinat-Ricotta-Füllung an Tomatensauce<br>Maissalat                                  |
| <b>Donnerstag</b><br>05.03.2026 | Fenchelsuppe<br>Hörnli mit Gehacktem<br>und Apfelmus<br>Blattsalat                                                                |
| <b>Freitag</b><br>06.03.2026    | Kräutersuppe<br>Pochiertes Kabeljaufilet an Weissweinsauce<br>Petersilienkartoffeln und Blattspinat<br>Tomatensalat mit Basilikum |
| <b>Samstag</b><br>07.03.2026    | Tomatencremesuppe<br>Schweinsgeschnetztes<br>an Dijon-Senfsauce Krawättli und Knackerbsen<br>Blattsalat                           |
| <b>Sonntag</b><br>08.03.2026    | Gemüsecremesuppe<br>Kalbsvoressen Jäger Art<br>Pommes Williams und Broccoli<br>Weisskabissalat mit Kümmel                         |

**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.