

Woche 10 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 02.03.2026	Romanescocrèmesuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
Dienstag 03.03.2026	Gerstensuppe	Pouletragout an Kräuterrahmsauce glasierter Kohlräbli Wildreis
Mittwoch 04.03.2026	Gemüsesuppe	Gratinierte Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung an Tomatensauce
Donnerstag 05.03.2026	Fenchelsuppe	Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus
Freitag 06.03.2026	Kräutersuppe	Pochiertes Kabeljaufilet (ISL) an Weissweinsauce Petersilienkartoffeln und Blattspinat
Samstag 07.03.2026	Tomatencrèmesuppe	Schweinsgeschnetzeltes an Dijon-Senfsauce Knackerbsen Krawättli
Sonntag 08.03.2026	Gemüsecrèmesuppe	Kalbsvoressen Jäger Art Broccoli Pommes Williams

**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