

Woche 12 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 16.03.2026	Lauchsuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes Frites
Dienstag 17.03.2026	Minestrone	Pouletpiccata an Marsalajus Zucchettigemüse Spiralen
Mittwoch 18.03.2026	Bauernsuppe	Ofenfleischkäse an Bratensauce glasierter Krautstiel Röstikroketten
Donnerstag 19.03.2026	Kerbelcrèmesuppe	Tortellini mit Spinat-Ricotta Füllung an feinem Tomatensugo und geriebenem Parmesan
Freitag 20.03.2026	Zucchettisuppe	Gebratener Lachs mit Sauce Hollandaise Broccoli Wildreis
Samstag 21.03.2026	Gemüsecrèmesuppe	Bratwurst an Zwiebelsauce Knackerbsen Pommes rissolées
Sonntag 22.03.2026	Bärlauchcrèmesuppe	Kalbsschulterbraten an Champignonrahmsauce gedämpfte Rüebli Butternüdeli

**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