

Woche 13 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 23.03.2026	Kräutersuppe	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch aus dem Ofen an einer feinen Tomatensauce
Dienstag 24.03.2026	Blumenkohlsuppe	Schweinsvoressen an Paprikasauce Auberginengemüse Kartoffelpüree
Mittwoch 25.03.2026	Linsensuppe	Risotto mit Waldpilzragout, glasierten Cherrytomaten und geriebenem Reibkäse
Donnerstag 26.03.2026	Mostcrèmesuppe	Pouletbrust an Kräuterjus Rahmspinat Bramata
Freitag 27.03.2026	Kohlräblisuppe	Dorschfilet gratiniert mit Kräuterkruste an Weissweinsauce Romanesco Pilawreis
Samstag 28.03.2026	Gemüsesuppe	Penne an Tomaten-Basilikum Sugo mit Parmesan
Sonntag 29.03.2026	Rüeblicrèmesuppe	Suure Mocke Blumenkohl Mimosa Pommes soufflés

**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