

Menüplan Woche 13 / 2026

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

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.