

Woche 14 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 30.03.2026	Tomatensuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes Frites
Dienstag 31.03.2026	Bauernsuppe	Pouletragout mediterran Polenta und Kefen
Mittwoch 01.04.2026	Gemüsesuppe	Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum und geriebener Parmesan
Donnerstag 02.04.2026	Zucchettisuppe	Elsässer Brätschnitzel an Kräuterjus Ebly und Blattspinat
Karfreitag 03.04.2026	Bärlauchsuppe	Gebratener Zander (D) an Zitronenbuttersauce Junge Bratkartoffeln und Broccoli mit Mandelbutter
Ostersamstag 04.04.2026	Gemüsecrèmesuppe	Blätterteig-Pastetli mit Bräthügeli-Champignonfüllung Erbsen
Ostersonntag 05.04.2026	Das Restaurant hat von 14.00 bis 17.30 Uhr geöffnet Wir verwöhnen Sie mit einem vielfältigen Angebot von verschiedenen Kuchen, Patisserie und belegten Brötli.	

**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