

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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.

# Menüplan Woche 15 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Ostermontag</b> 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Bramata und Peperonata Blattsalat
<b>Dienstag</b> 07.04.2026	Minestrone Rindsragout Grossmutter Art Bärlauch-Spätzli und glasierte Pfälzer Tomatensalat mit Basilikum
<b>Mittwoch</b> 08.04.2026	Selleriesuppe Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan Blattsalat
<b>Donnerstag</b> 09.04.2026	Kerbelsuppe Poulet Saltimbocca mit Jus Safranrisotto und Rahmlauch Karottensalat
<b>Karfreitag</b> 10.04.2026	Blumenkohlsuppe Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat Blattsalat
<b>Ostersamstag</b> 11.04.2026	Gärtnersuppe Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse Selleriesalat
<b>Ostersonntag</b> 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Kartoffelgnocchi und glasierte Kefen 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 Seniozentrum**

**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.