

Woche 15 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Ostermontag 06.04.2026	Lauchcrèmesuppe	Schulterbraten vom Wiesenlamm an Thymianjus Peperonata Bramata
Dienstag 07.04.2026	Minestrone	Rindsragout Grossmutter Art glasierte Pfälzer Bärlauch-Spätzli
Mittwoch 08.04.2026	Selleriesuppe	Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan
Donnerstag 09.04.2026	Kerbelsuppe	Poulet Saltimbocca mit Jus Rahmlauch Safranrisotto
Freitag 10.04.2026	Blumenkohlsuppe	Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Blattspinat Salzkartoffeln
Samstag 11.04.2026	Gärtnersuppe	Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse
Sonntag 12.04.2026	Rüeblicrèmesuppe	Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce glasierte Kefen Kartoffelgnocchi

Weitere Köstlichkeiten finden Sie täglich in unserem Free-Choice-Buffer - Fleisch oder Fisch, Gemüse und Stärkebeilage oder ein feines vegetarisches Gericht.



Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Fleischdeklaration GRITT Seniorenzentrum: Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

Fischdeklaration GRITT Seniorenzentrum: Wir beziehen alle Fische aus Nachhaltigem Fang: **ASC** Aquakultur Stewardship Council WWF geprüft und **MSC** Marine Stewardship Council. Fanggebiete oder Herkunftsland der Zucht werden beim Fischgericht deklariert.

Brot und Backwaren: Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind