

# Menüplan Woche 16 / 2026

Datum	Mittagessen
<b>Montag</b> <b>13.04.2026</b>	Kräutersuppe Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Kartoffelecken Randensalat
<b>Dienstag</b> <b>14.04.2026</b>	Gemüsecrèmesuppe Bärlauch-Adrio an Rahmsauce Pilawreis und Romanesco Blattsalat
<b>Mittwoch</b> <b>15.04.2026</b>	Zucchettisuppe Gratinierte Äplermagronen mit Röstzwiebeln Apfelmus Bohnensalat
<b>Donnerstag</b> <b>16.04.2026</b>	Spinatsuppe Pouletgeschnetzeltes an Kräutersauce Schupfnudeln und Ratatouille Blattsalat
<b>Freitag</b> <b>17.04.2026</b>	Tomatensuppe Fischknusperli mit Tartarsauce Junge Bratkartoffeln und Erbsen-Rüebli Gurkensalat mit Dill
<b>Samstag</b> <b>18.04.2026</b>	Bärlauchsuppe Gratinierte Röstitaler mit Tomate und Raclettekäse Blattsalat
<b>Sonntag</b> <b>19.04.2026</b>	Spargelcrèmesuppe Rindsschmorbraten Butternudeln und Lauchgemüse Rettichsalat mit Radieschen

**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.