

Woche 16 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 13.04.2026	Kräutersuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
Dienstag 14.04.2026	Gemüsecrèmesuppe	Bärlauch-Adrio an Rahmsauce Romanesco Pilawreis
Mittwoch 15.04.2026	Zucchettisuppe	Gratinierte Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
Donnerstag 16.04.2026	Spinatsuppe	Pouletgeschnetzeltes an Kräutersauce Ratatouille Schupfnudeln
Freitag 17.04.2026	Tomatensuppe	Fischknusperli mit Tartarsauce Erbsen-Rüebli Junge Bratkartoffeln
Samstag 18.04.2026	Bärlauchsuppe	Gratinierte Röstitaler mit Tomate und Raclettekäse
Sonntag 19.04.2026	Spargelcrèmesuppe	Rindsschmorbraten Lauchgemüse Butternudeln

**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