

Woche 17 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

| | | |
|---------------------------------|--|---|
| Montag 20.04.2026 | Lauchsuppe | Pouletragout an Estragonsauce Broccoli Kartoffelkroketten |
| Dienstag 21.04.2026 | Gemüsecrèmesuppe | Spaghetti Bolognese geriebener Parmesan |
| Mittwoch 22.04.2026 | Selleriecrèmesuppe | Glasierte Kalbsbrustschnitte Blumenkohl Bramata |
| Donnerstag 23.04.2026 | Bärlauchsuppe | Pouletbrüstchen mit Rahmsauce gratinierter Blattspinat Kartoffelgnocchi |
| Freitag 24.04.2026 | Pilzsuppe | Gebratenes Lachsfilet (NO) an Weissweinsauce Zucchetti Tomatenreis |
| Samstag 25.04.2026 | Rüebli-suppe | Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung an sämiger Käsesauce |
| Sonntag 26.04.2026 | Kraftbrühe mit Backerbsen und Sherry | Schwedenbraten an kräftigem Jus Romanesco Safranrisotto |

**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