

Woche 19 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 04.05.2026	Gemüsesuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
Dienstag 05.05.2026	Pilzsuppe	Hackfleischbällchen an Rahmsauce gedämpfter Fenchel Pilawreis
Mittwoch 06.05.2026	Blumenkohlsuppe	Spaghetti an Tomatensugo mit geriebenem Parmesan
Donnerstag 07.05.2026	Spinatcrèmesuppe	Pouletragout an Eierschwämmli sauce Broccoli Spätzli
Freitag 08.05.2026	Mediterrane Gemüsesuppe	Fischstäbchen mit Remouladensauce geschmorter Lattich Dampfkartoffeln
Samstag 09.05.2026	Erbsensuppe	Poulet-Piccata an pikanter Gemüsesauce gedämpfte Pfälzer Spiralen
Sonntag Muttertag 10.05.2026	Bouillon mit Sherry und Backerbsen	Kalbsschulterbraten an einer Morchelrahmsauce Kefen Pommes Williams

**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