

**Woche 20 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 11.05.2026	Suppe Bauernart	Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
<b>Dienstag</b> 12.05.2026	Griesssuppe	Ungarisches Rindsgulasch gratinierter Blattspinat Schupfnudeln
<b>Mittwoch</b> 13.05.2026	Selleriesuppe	Kartoffelpuffer mit Tomaten und Bergkäse überbacken
<b>Donnerstag</b> Auffahrt 14.05.2026	Minestrone	Schweinhalsbraten an Rosmarinjus Schwarzwurzeln Polenta
<b>Freitag</b> 15.05.2026	Gemüsesuppe	Fischknusperli (D) mit Tartarsauce glasierte Rüebli Pommes frites
<b>Samstag</b> 16.05.2026	Kräutercrèmesuppe	Poulet Frikassee glasierte Kohlräbli Tomatenreis
<b>Sonntag</b> 17.05.2026	Spargelcrèmesuppe	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Romanesco Pommes Duchesse

**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