

Woche 21 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

| | | |
|---------------------------------|---------------------|---|
| Montag 18.05.2026 | Gemüsesuppe | Schweinsragout an einer Kräutersauce Blumenkohl Nudeln |
| Dienstag 19.05.2026 | Kohlräblisuppe | Kalbsbratwurst an einer Zwiebelsauce gratinierter Fenchel Rösti |
| Mittwoch 20.05.2026 | Rüebliisuppe | Risotto mit Waldpilzen und Cherrytomaten geriebener Parmesan |
| Donnerstag 21.05.2026 | Brocolisuppe | Feiner Hackbraten an einer Rahmsauce Bohnen Griessgnocchi |
| Freitag 22.05.2026 | Romanescosuppe | Paniertes Flunderfilet an einer Remouladensauce Rahmspinat Salzkartoffeln |
| Samstag 23.05.2026 | Lauchsuppe | Pouletgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce Peperonata Teigwaren |
| Sonntag 24.05.2026 | Bouillon mit Flädli | Suure Mocke an einer Rotweinsauce Broccoli Pommes Noisettes |

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