

Woche 22 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 25.05.2026 Pfingstmontag	Gerstensuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
Dienstag 26.05.2026	Linsensuppe	Fleischkäse aus dem Ofen mit Senfsauce glasierte Rüebli Bramata
Mittwoch 27.05.2026	Mediterrane Gemüsesuppe	Tortelloni mit Käsefüllung an feiner Pilzrahmsauce und geriebenem Sbrinz
Donnerstag 28.05.2026	Champignoncrèmesuppe	Gehacktes mit Hörnli und geriebener Emmentaler Apfelmus
Freitag 29.05.2026	Tomatensuppe	Dorschfilet mit Kräuterkruste an Weissweinsauce Risibisi
Samstag 30.05.2026	Blumenkohlsuppe	Rindsragout an Paprikarahmsauce Knackerbsen Röstikroketten
Sonntag 31.05.2026 Frühlingsmärkt	Gemüsecrèmesuppe	Glasierte gefüllte Kalbsbrust Kräutertomate Tagliatelle

**Weitere Köstlichkeiten finden Sie täglich
in unserem Free-Choice-Bufferet -
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