

Woche 23 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 01.06.2026	Kressesuppe	Gebratene Pouletbrust an Pfefferrahmsauce glasierte Pfälzerrüebli Wildreis
Dienstag 02.06.2026	Gemüsesuppe	Schweinsgeschnetzeltes an Kräutersauce Bohnen Kartoffelstock
Mittwoch 03.06.2026	Grünerbsensuppe	Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung an Tomatensauce und geriebenem Parmesan
Donnerstag 04.06.2026	Karottencrèmesuppe	Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Bratkügelgi an Pilzrahmsauce Gartenerbsen
Freitag 05.06.2026	Suppe Mille Fanti	Fischragout (N) an Weissweinsauce geschmorter Fenchel Safranrisotto
Samstag 06.06.2026	Bauernsuppe	Pouletpiccata mit Marsalajus Rahmspinat Spiralen
Sonntag 07.06.2026	Spargelcrèmesuppe	Kalbsschulterbraten an Calvados Sauce Knackerbsen Kartoffelkroketten

**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