

Woche 14 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 31.03.2025	Kohlräblisuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Erbsen-Rüebli Pommes frites
Dienstag 01.04.2025	Bauernsuppe	Pouletragout mediterran Kefen Polenta
Mittwoch 02.04.2025	Pilzcrèmesuppe	Spaghetti an Tomatensauce mit Basilikum und geriebener Parmesan
Donnerstag 03.04.2025	Zucchettisuppe	Elsässer Brätschnitzel an Kräuterjus Blattspinat Bratkartoffeln
Freitag 04.04.2025	Pfälzercrèmesuppe	Gebackenes Fischplätzchen (D) an Tartarsauce Romanesco Tomatenreis
Samstag 05.04.2025	Gemüsesuppe	Schweinsgeschnetzeltetes mit Rahmsauce gebratene Zucchini Krawättli
Sonntag 06.04.2025	Bärlauchcrèmesuppe	Kalbsragout Wiener Art geschmorter Fenchel 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