

**Woche 15 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 07.04.2025	Gerstensuppe	Hackbraten an Pfefferrahmsauce gedämpfter Broccoli Maisgaletten
<b>Dienstag</b> 08.04.2025	Minestrone	Rindsragout Grossmutter Art glasierte Pfälzer Bärlauch-Spätzli
<b>Mittwoch</b> 09.04.2025	Selleriesuppe	Penne an feiner Gemüsesauce und geriebenem Parmesan
<b>Donnerstag</b> 10.04.2025	Kerbelsuppe	Poulet Saltimbocca mit Jus Rahmlauch Safranrisotto
<b>Freitag</b> 11.04.2025	Blumenkohlsuppe	Pochiertes Lachsragout an Weissweinsauce Blattspinat Salzkartoffeln
<b>Samstag</b> 12.04.2025	Gärtnersuppe	Cannelloni Spinat-Ricotta an Tomatensugo und Reibkäse
<b>Sonntag</b> 13.04.2025	Rüeblicrèmesuppe	Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce glasierte Kefen Kartoffelgnocchi

**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