

**Woche 16 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.**

<b>Montag</b> 14.04.2025	Kräutersuppe	Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites
<b>Dienstag</b> 15.04.2025	Gemüsecrèmesuppe	Bärlauch-Adrio an Rahmsauce Romanesco Pilawreis
<b>Mittwoch</b> 16.04.2025	Zucchettisuppe	Gratinierte Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
<b>Donnerstag</b> 17.04.2025	Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran	Pouletgeschnetzeltes an Kräutersauce Peperonata Schupfnudeln
<b>Freitag</b> 18.04.2025 <b>Karfreitag</b>	Bärlauchsuppe	Gebratene Eglifilets (D) mit feiner Mandelbutter an Zitronenbuttersauce grünes Spargelragout Junge Bratkartoffeln
<b>Samstag</b> 19.04.2025	Tomatensuppe	Blätterteig-Pastetli mit Brätchügeli-Pilzfüllung Erbsen
<b>Sonntag</b> 20.04.2025 <b>Ostern</b>	<b>Unser Restaurant ist bis 14.00 Uhr ausschliesslich für Gäste mit vorgängiger Reservation geöffnet!</b>	

**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