

Woche 17 Stellen Sie sich das Menü nach Ihrem Gusto zusammen – Preis nach Gewicht. Wir wünschen Ihnen „e Guete“.

Montag 21.04.2025 Ostermontag	Lauchsuppe	Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Broccoli mit Haselnussbutter Butternudeln
Dienstag 22.04.2025	Gemüsecrèmesuppe	Spaghetti Bolognese geriebener Parmesan
Mittwoch 23.04.2025	Selleriecrèmesuppe	Glasierte Kalbsbrustschnitte Blumenkohl Bramata
Donnerstag 24.04.2025	Bärlauchsuppe	Pouletbrüstchen mit Rahmsauce Broccoli Kartoffelgnocchi
Freitag 25.04.2025	Pilzsuppe	Gebratenes Lachsfilet (NO) an Weissweinsauce gratinierter Blattspinat Tomatenreis
Samstag 26.04.2025	Rüebli- und Kartoffelsuppe	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung an sämiger Käsesauce
Sonntag 27.04.2025	Kraftbrühe mit Backerbsen und Sherry	Schwedenbraten an kräftigem Jus Romanesco Safranrisotto

**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