

Wochenhit

Pouletschnitzel im Eimantel
Ofengemüse mit Kartoffeln

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 15.07.2024

Bouillon mit Buchstaben

Buntes Hackfleisch-Spiessli (Schwein + Rind)

Kartoffelgratin

Gedämpfte zweifarbige Rüeblli

Zucchini-Piccata & überbackene Tomate

Dienstag, 16.07.2024

Frühlingszwiebel супe

Rindsvoessen mit Champignons

Rotweinrisotto & geschmorter Fenchel

Vegi Cordon bleu (Wirz, Austernpilz, Greyerzer)

Gedünstete Erbsen

Mittwoch, 17.07.2024

Bouillon mit Eierblumen

Kernser Spaghetti mit Rüeblli-Speck-Sauce
oder Tomaten-Gemüse-Sauce & Reibkäse

Dessert: Vanillecreme

Gedämpfte Pfälzer Rüeblli

Donnerstag, 18.07.2024

Kerbelschaumsuppe

Verschiedene Leckereien vom Grill

Freitag, 19.07.2024

Sellerieschaumsuppe

Zanderfilet (NED) paniert in der
Tomatenpanade

Salzkartoffeln & gedünsteter Blattspinat

Apfel-Peperoni-Gulasch & junges Gemüse

Samstag, 20.07.2024

Griessuppe mit Lauchstreifen

Trutengeschnetzeltes mit Kräutersauce

Dreifarbige Kernser Nudeln

Wirz mit leichter Bechamel

Vegi: Gemüseburger



Menu auf Vorbestellung

Sonntag, 21.07.2024

Weissweinschaumsuppe

Schweinsfilet im Speckmantel
Kartoffelstock & Mischgemüse

Dessert: Schwarzwäldertorte

Vegi: Paniertes Quornsteak



Menu auf Vorbestellung

Suppe und Salat vom Buffet sind im Mittagessen inbegriffen. Alle Gerichte bereiten wir frisch für Sie zu und legen Wert auf saisonale, regionale Zutaten. Aus diesem Grund bleiben kurzfristige Sortimentsänderungen vorbehalten. Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch verwendet. Ausnahmen sind deklariert. Geflügelprodukte können Hormone enthalten. Informationen zu Deklarationen / Allergenen, zu Fisch und Meerestieren erhalten Sie von den Restaurationsmitarbeitenden.