

## 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 Suppe

\*\*\*

Rindsvoressen 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.