

Wochenhit

Wildfleischvogel (Rind, Wildbrät/ EU)
Steinpilzrisotto

Montag bis Freitag, gilt nicht an Feiertagen oder bei Spezialevents

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 21.10.2024

Bouillon mit Gemüsekonfetti

Pouletgeschnetzeltes
Savoyer Kartoffeln & gedämpfte Pfälzer Rüebl

Vegi: Asia Eintopf mit Quorn, Gemüse, Reis und
Pilzen
Pfaffnauer Dörrbohnen

Dienstag, 22.10.2024

Geröstete Griessuppe mit Lauchstreifen

Kernser Spaghetti
Pestorahmsauce oder Tomatensauce & Reibkäse

Farbenfrohes Mischgemüse

Mittwoch, 23.10.2024

Gemüseschaumsuppe

Rindsvoressen Balsamico & Kartoffelstock
Geschmorter weisser Kabis mit Kümmel

Dessert: Sauser-Creme

Vegi: Tofuwürfeli mit Gemüseschaumsauce
Geschmorte Bohnen

Donnerstag, 24.10.2024

Bouillon mit Sherry und Fideli

Pastetli (Kalb, Schwein)
Erbsli und Rüebl

Vegi: Gemüse- Pastetli
Gedünsteter Rosenkohl

Freitag, 25.10.2024

Dillschaumsuppe

Indischer frittierter Buntbarsch (IND)
Curry-Mayo

Wildreis & gedünstete Kefen

Vegi: Gemüsestrudel
Überbackene Tomate

Samstag, 26.10.2024

Brotsuppe mit Kümmel

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Kernser Teigwaren
Überbackene Tomate

Vegi: Quorngeschnetzeltes mit Paprika

Sonntag, 27.10.2024

Kürbisschaumsuppe

Kalbsleber geschnetzelt mit Madeirasauce
Röstikroketten

Farbenfrohes Mischgemüse

Dessert: Zweifarbiges Schokoladenmousse

Vegi: Blumenkohl-Käse-Medaillon

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.