

Wochenhit

Wiener Kalbsrahmgulasch
Quarkspätzli

Montag bis Freitag, gilt nicht an Feiertagen oder bei Spezialevents

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 28.10.2024

Bouillon mit Flädli

Kernser Hörnli mit Frischkäsesauce der
Carbonarasauce mit Truten & Reibkäse

Gedämpfte Rüebl

Dienstag, 29.10.2024

Suppe Bauern Art

Pouletgeschnetztes
Kartoffelstock
Pfaffnauer Dörrbohnen

Vegi: Gemüseschnitzel
Rotkraut

Mittwoch, 30.10.2024

Brotsuppe mit Kümmel

Marroni- Hackbraten (Rind+Schwein)
Dreifarbige Spiralen & Wirz mit leichter Bechamel
Dessert: Tobleronemousse

Vegi: Quorngeschnetztes Zürcher Art
Zucchettischeiben im Eimantel

Donnerstag, 31.10.2024

Geröstete Griessuppe mit Lauchstreifen

Wähenfestival mit Vierkäsehoch Wähe
Churer Fleischorte (Rind/Schwein)
Poulet-Curry-Wähe / Waadtländer-Wähe (Schwein)
Marroniwähe mit Zwiebeln / Cholera (Kartoffel, Lauch)
Apfelwähe / Aprikosenwähe

Freitag, 01.11.2024

Bouillon mit Backerbsen

Gebrautes Saiblingsfilet (ISL) mit
Weissweinsauce & Wildreis
Rahmspinat

Vegi: Gemüseragout Sweet & Sour
Gedünstete Erbsen

Samstag, 02.11.2024

Klare Gemüsesuppe

Kernser Urdinkel- Spaghetti
Sauce Bolognese (Rind)
Reibkäse

Vegi: Tomatensauce

Sonntag, 03.11.2024

Peterlieschaumsuppe

Gespickter Hirschschmorbraten (NZ, Schwein)
Kroketten

Rotkraut & Marroni glasiert
Dessert: Vermicelles mit Vanilleglace

Vegi: Getreidebratling

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.