

Wochenhit

Aargauer Metzgerkopf (Schwein)
Kartoffelstock

Montag bis Freitag, gilt nicht an Feiertagen oder bei Spezialevents

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 04.11.2024

Bouillon mit Backerbsen

Cervelat (Schwein) mit Käse und Speck umwickelt
Bratkartoffel

Geschmorte weisser Kabis mit Kümmel

Vegi: Nuggets mit Cocktailsauce
Geschmorte Bohnen

Dienstag, 05.11.2024

Spinatschaumsuppe

Kernser Spiralen mit Pestorahmsauce und
Tomaten-Gemüse-Sauce & Reibkäse

Gedämpfte Rüebl
Gedünstete Zucchini

Mittwoch, 06.11.2024

Sellerieschaumsuppe

Bündner- Fleischvogel (Schwein, Rind)
Spätzli

Gedünstete Erbsen und Maiskörner

Dessert: Basler Leckerli Mousse

Vegi: Sellerie-Piccata
Gedünsteter Blattspinat

Donnerstag, 07.11.2024

Gemüsebouillon mit Fideli

Schweinhalsbraten mit Senfsauce
Kernser Nudeln & gedämpfte Rüebl

Vegi: Mais-Lauch-Plätzchen
Blumenkohl mit Käse überbacken

Freitag, 08.11.2024

Peterlieschaumsuppe

Buntbarsch Knusperli (IND/CH) & Haussauce
Salzkartoffeln & Rahmspinat

Vegi: Gemüseweggen
Zweierlei Bohnen

Samstag, 09.11.2024

Rüeblischaumsuppe

Sanft gegarte Schweinshaxe

Polenta

Rotkraut

Vegi: Quorngeschnetzeltes Zürcher Art

Sonntag, 10.11.2024

Bouillon mit Flädli

Kalbspiccata mit Madeirasauce
Safranrisotto & geschmorte Bohnen

Dessert: Cassata

Vegi: Maniokbällchen

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.