

Wochenhit

Kalbshackbraten mit Totentrompetensauce
Kartoffelstock

Montag- Freitag, gilt nicht an Feiertagen und bei Spezialereignissen

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 23.12.2024

Bouillon mit Gemüsekonfetti

Kernser Spaghetti mit Pestorahmsauce oder
Tomatensauce & Reibkäse

Gedämpfte Rüebl
Pfaffnauer Dörrbohnen

Dienstag, 24.12.2024

Geröstete Griessuppe mit Lauchstreifen

Gebratenes Pouletbrüstchen mit Paprikarahmsauce und
Savoyer Kartoffeln
Gedünstete Erbsen

Vegi Asia Eintopf mit Quorn, Gemüse, Reis und Pilzen
Farbenfrohes Mischgemüse

Mittwoch, 25.12.2024

Kürbis-Mango-Suppe

Sanft gegartes Kalbsfilet mit Calvadosauce
Kernser Nudeln & geschmorte Bohnen
Dessert: Cremige Passionsfrucht-Schoko-Tarte &
Traubensorbet

Vegi: Quorngeschnetzeltes Zürcher Art
Gedämpfte zweifarbige Rüebl

Donnerstag, 26.12.2024

Bouillon mit Sherry und Fideli

Berner Platte mit Speck,
Berner Zungenwurst und Wienerli
Salzkartoffeln & Sauerkraut
Dessert: Zweifarbiges Schokoladenmousse

Vegi: Apfel-Peperoni-Gulasch
Gedünsteter Rosenkohl

Freitag, 27.12.2024

Dillschaumsuppe

Indischer frittierter Buntbarsch (IND)
mit Curry-Mayo
Wildreis & gedünstete Kefen

Vegi: Gemüsestrudel
Fenchelstreifen im Orangensaft geschmort

Samstag, 28.12.2024

Brotsuppe mit Kümmel

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Dreifarbige Spiralen
Gedämpfte Schwarzwurzel

Vegi: Gemüseragout

Sonntag, 29.12.2024

Peterlieschaumsuppe

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Röstikroketten
Farbenfrohes Mischgemüse
Dessert: Hausgemachtes Tiramisu-Parfait

Vegi: Selleriebraten

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.