

Wochenhit

Schweinsvoressen Emmentaler Art
Quarkspätzli

Montag–Freitag, gilt nicht bei Feiertagen oder Spezialereignissen

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 27.01.2025

Bouillon mit Flädli

Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone
Pommes Frites & geschmorte Bohnen

Vegi: Gemüseschnitzel
Erbsli und Rüebl

Dienstag, 28.01.2025

Weissweinsuppe

Pouletstreifen mit Currysauce
Gemüseris & Ananas-Scheibe im Kokosmantel

Vegi: Gemüseragout
Gedünstete Kefen

Mittwoch, 29.01.2025

Haferflockensuppe mit Lauchstreifen

Lasagne mit Rindfleisch
Dessert: Haslikuchen

Vegi: Überbackene Cannelloni (Spinat, Ricotta)
Kohlräbli mit Gartenkräutern
Zucchettischeiben im Eimantel

Donnerstag, 30.01.2025

Sellerieschaumsuppe

Gefüllter Kalbsbrustbraten (Schwein)
Kartoffelstock & Rotkraut

Vegi: Pilzragout
Gedünsteter Rosenkohl

Freitag, 31.01.2025

Bouillon mit Backerbsen

Kernser Urdinkel- Spaghetti
Dillrahmsauce mit Gemüse- und Lachswürfel (NOR)
oder Steinpilz-Grappa-Sauce & Reibkäse

Gedämpfte Rüebl
Geschmorter Fenchel

Samstag, 01.02.2025

Rüebl-Ingwer-Suppe

Brätkegeli (Schwein, Kalb) mit Speckwürfeli an
Zwiebelsauce & Rotweinsrisotto
Gedünsteter Rosenkohl

Vegi : Gefüllte Peperoni

Sonntag, 02.02.2025

Bouillon mit Eierblumen

Kalbsschnitzel mit Rahmsauce
Dreifarbige Kernser Nudeln
Gedämpftes Wurzelgemüse
Dessert: Schwarzwäldertorte

Vegi: Gemüseburger

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.