

Wochenhit

Fleischspiessli (Schwein, Rind)
Pommes Dauphine

Montag-Freitag, gilt nicht an Feiertagen oder bei Spezialereignissen

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 24.02.2025

Bouillon mit Gemüsekonfetti

Sautiertes Pouletbrüstli mit Limettenschaumsauce
Savoyer Kartoffeln
Gedünstete Erbsen

Vegi: Mais-Lauch-Plätzchen
Pfaffnauer Dörrbohnen

Dienstag, 25.02.2025

Geröstete Griessuppe mit Lauchstreifen

Fleischbällchen mit Tomatensauce (Rind)
oder Pestorahmsauce

Reibkäse

Farbenfrohes Mischgemüse
Geschmorter Fenchel

Mittwoch, 26.02.2025

Sauerkrautschaumsuppe

Gefüllter Kalbsbrustbraten (Schwein)
Griessnocken & geschmorte Bohnen
Dessert: Caramelköpfler

Quorgeschnitztes Zürcher Art
Gedämpfte zweifarbige Rüeblen

Donnerstag, 27.02.2025

Bouillon mit Sherry und Fideli

Suhrer Schübli (Schwein)
Salzkartoffeln & Sauerkraut

Vegi: Apfel-Peperoni-Gulasch
Gedünsteter Rosenkohl

Freitag, 28.02.2025

Dillschaumsuppe

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

Vegi: Gemüsestrudel
Fenchelstreifen im Orangensaft geschmort

Samstag, 01.03.2025

Brottsuppe mit Kümmel

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Dreifarbige Spiralen
Gedämpfte Schwarzwurzel

Vegi: Gemüseragout

Sonntag, 02.03.2025

Peterlieschaumsuppe

Kalbsgeschnitztes Zürcher Art
Röstikroketten & Mischgemüse
Dessert: Tobleronemousse

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.