

Wochenhit

Fleischbällchen mit Tomatensauce (Rind)
Kernser Spaghetti & Reibkäse

Montag – Freitag, gilt nicht an Feiertagen oder bei Spezialereignissen

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 07.04.2025

Gemüseschaumsuppe

Schweinsgeschnetztes Zürcher Art
Röstigalletten & Wirz mit leichter Bechamel

Vegi: Lauchstrudel
Gedämpfte zweifarbige Rüeblen

Dienstag, 08.04.2025

Bouillon mit Backerbsen

Brätschnitzel (Schwein)
mit Kirsch-Dörrpflaumen-Sauce
Polenta & zweierlei Bohnen

Vegi- Frühlingsrolle & Sweet and Sour Sauce
Gedünstete Kefen

Mittwoch, 09.04.2025

Brottsuppe mit Kümmel

Pouletsaltimbocca (Schwein)
Tomatenrisotto & gedünstete Erbsen
Dessert: Versunkener Rhabarberkuchen

Vegi: Röstitaschen gefüllt mit Frischkäse
Geschmorter Fenchel

Donnerstag, 10.04.2025

Bouillon mit Eierblumen

Gesottener Speck
Salzkartoffeln & Sauerkraut

Vegi: Äpler Magronen & Apfelmus
Geschmorte Bohnen

Freitag, 11.04.2025

Dillschaumsuppe

Dorschfilet (NOR) paniert mit Cocktailsauce
Pilaw-Reis & Lauchgemüse

Vegi: Linsencurry
Gedünstete Zucchini

Samstag, 12.04.2025

Prosecco Süppchen

Adrio (Schwein, Kalb) mit Zwiebelsauce
Kernser Teigwaren
Gedämpfte Rüeblen

Vegi: Quorngeschnetztes Zürcher Art

Sonntag, 13.04.2025

Tomatenschaumsuppe

Chämibraten (Schwein)
Kartoffelgratin & farbenfrohes Mischgemüse
Dessert: Roulade mit Schokofüllung serviert mit
Pistazienglace

Vegi: Gemüseschnitzel

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.