

Wochenhit

Rindshackfleischspieß mit Cocktailsauce
Kartoffelcuts

Montag – Freitag, gilt nicht an Feiertagen und Spezialevents

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 05.05.2025

Bouillon mit Flädli

Kernser Hörnli mit Frischkäsesauce oder
Hirzenberg-Sauce (Rahm, Champignons,
Tomate, Speck) & Reibkäse

Gedämpfte Rüebli & geschmorte Bohnen

Dienstag, 06.05.2025

Brotsuppe mit Kümmel

Pouletgeschnetzeltes
Kartoffelstock & zweierlei Bohnen

Vegi: Äpler Magronen & Apfelmus
Gedämpfte Pfälzer Rüebli

Mittwoch, 07.05.2025

Gemüseschaumsuppe

Gebackener Fleischkäse (Schwein, Kalb) Rotweinsauce
Quarkspätzli

Gedämpfter Broccoli

Dessert: Haslikuchen

Vegi: Quorngeschnetzeltes Zürcher Art
Zucchettischeiben im Eimantel

Donnerstag, 08.05.2025

Geröstete Griesssuppe mit Lauchstreifen

Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone
Pommes Frites & gedämpfte Rüebli

Vegi Asia Eintopf mit roter Currysauce
Krautstiel mit Safranbechamel

Freitag, 09.05.2025

Bouillon mit Backerbsen

Pochiertes und gerolltes Schollenfilet
(gefüllt mit Lachs/NOR) & Kräuterhollandaise
Wildreis & Rahmspinat

Vegi: Gemüseragout Sweet & Sour
Gedünstete Erbsen

Samstag, 10.05.2025

Klare Gemüsesuppe

Kernser Urdinkel- Spaghetti
Sauce Bolognese (Rind) oder Tomatensauce
Reibkäse

Sonntag, 11.05.2025

Peterlieschaumsuppe

Sanft gegartes Kalbsfilet mit Morchelschaumsauce
Kroketten & grüner Spargel
Dessert: Cremige Erdbeer-Schoko-Tarte
Rhabarbersorbet

Vegi: Apfel-Peperoni-Gulasch

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.