

Wochenhit

Hürntaler Schnitzel (Schwein)
Tannzapfenkroketten

Montag- Freitag, gilt nicht an Feiertagen und Spezialevents

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 26.05.2025

Bouillon mit Buchstaben

Buntes Hackfleisch-Spiessli (Schwein + Rind)
Kartoffelgratin

Gedämpfte zweifarbige Rüeblli

Vegi: Zucchini-Piccata
Gedünsteter Blattspinat

Dienstag, 27.05.2025

Frühlingszwiebelsuppe

Sautiertes Pouletbrüstli mit Estragonschaumsauce
Griessnocken

Gedünstete Kefen

Vegi Cordon bleu (Wirz, Austernpilz, Greyerzer)
Gedünstete Erbsen

Mittwoch, 28.05.2025

Bouillon mit Eierblumen

Kernser Spaghetti mit
Tomaten-Gemüse-Sauce
Rüeblli-Speck-Sauce & Reibkäse

Dessert: Erdbeer- Tiramisu

Gedämpfte Pfälzer Rüeblli

Donnerstag, 29.05.2025

Kerbelschaumsuppe

Aargauer Schweinsbraten
Weissweinrisotto

Grüner Spargel

Dessert: Honigparfait mit Himbeeren

Vegi: Apfel-Peperoni-Gulasch

Freitag, 30.05.2025

Sellerieschaumsuppe

Zofinger Forellenfilet im Kartoffelmantel
Safransauce & junges Gemüse

Vegi: Pochiertes Ei mit Morcheln und Hollandaise
im Weckglas
Blattspinat

Samstag, 31.05.2025

Griesssuppe mit Lauchstreifen

Trutengeschnetzeltes mit Kräutersauce
Dreifarbige Kernser Nudeln

Wirz mit leichter Bechamel

Vegi: Gemüseburger

Sonntag, 01.06.2025

Weissweinschaumsuppe

Rindssaftplätzli & Kartoffelstock
Farbenfrohes Mischgemüse

Dessert: Zweifarbige Schokoladenmousse

Vegi: Paniertes Quornsteak

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.