

Wochenhit

Aargauer Pouletspiessli mit Rotweinsauce
Pommes Williams

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 06.05.2024

Pilzschaumsuppe

Appenzeller Brätschnitzel
(Mostbröckli, Appenzeller)
Quarkspätzli & gedämpfte Pfälzer Rüebl

Tofuwürfeli mit Gemüseschaumsauce
Lauchgemüse

Dienstag, 07.05.2024

Bouillon mit Flädli

Kernser Urdinkel- Spaghetti
Hirzenberg-Sauce (Rahm, Champignons, Tomate,
Speck) oder Linsen-Bolognese

Reibkäse

Grüner Spargel

Mittwoch, 08.05.2024

Suppe Bauern Art

Rindsgeschnetzeltes
Kartoffel-Gnocchi & grüner Spargel
Dessert: Schokoladencreme

Quorngeschnetzeltes mit Paprika
Farbenfrohes Mischgemüse

Donnerstag, 09.05.2024

Bouillon mit Eierblumen

Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone
Pommes Frites & farbenfrohes Mischgemüse
Dessert: Hausgemachtes Erdbeerparfait

Vegi: Gemüseschnitzel

Menu auf Vorbestellung

Freitag, 10.05.2024

Griessuppe mit Lauchstreifen

Gebratenes Flunderfilet (Nordostatlantik)
im Eimantel mit Curry-Mayo
Salzkartoffeln & Rahmspinat

Aargauer Vegi Tortilla
Krautstiel mit Safranbechamel

Samstag, 11.05.2024

Rüebli Schaumsuppe

Weisses Schweinsvoren mit Gemüsekonfetti
Rotweinrisotto
Krautstiel mit Safranbechamel

Vegi: Nuggets mit Haussauce



Menu auf Vorbestellung

Sonntag, 12.05.2024

Spargelschaumsuppe

Sanft gegartes Kalbsfilet mit Morchelschaumsauce
Kernser Nudeln & farbenfrohes Mischgemüse
Dessert: Cremige Erdbeer-Schoko-Tarte mit Rhabarbersorbet

Vegi: Quinoa Tätschli



Menu auf Vorbestellung

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.