

Wochenhit

Zanderfilet (NED) paniert in der
Tomatenpanade mit Bärlauch-Mayo
Gemüsereis

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 13.05.2024

Bouillon mit Eierblumen

Marroni- Hackbraten (Rind+Schwein)

Kartoffelgratin

Gedämpfte zweifarbige Rüebl

Zucchini-Piccata & überbackene Tomate

Dienstag, 14.05.2024

Frühlingszwiebelsuppe

Rindsvoressen mit Champignons

Rotweinrisotto

Geschmorter Fenchel

Vegi Cordon bleu (Wirz, Austernpilz, Greyerzer)

Grüner Spargel

Mittwoch, 15.05.2024

Bouillon mit Buchstaben

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce

Kernser Teigwaren

Kohlräbli mit Gartenkräutern

Dessert: Vanillecreme mit Erdbeeren

Apfel-Peperoni-Gulasch & Pfälzer Rüebl

Donnerstag, 16.05.2024

Kerbelschaumsuppe

Pouletschnitzel im Eimantel & Rotweinsauce

Kroketten

Broccoli-Blumenkohl-Röschen

Gemüseschnitzel & geschmorte Bohnen

Freitag, 17.05.2024

Sellerieschaumsuppe

Kernser Spaghetti mit Rüebl-Speck-Sauce oder

Tomaten-Gemüse-Sauce

Reibkäse

Gedämpfte Rüebl

Wirz mit leichter Bechamel

Samstag, 18.05.2024

Griesssuppe mit Lauchstreifen

Trutengeschnetzeltes mit Kräutersauce

Tomatenreis & Wirz mit leichter Bechamel

Vegi: Gemüseburger



Menu auf Vorbestellung

Sonntag, 19.05.2024

Weissweinschaumsuppe

Schweinsfilet im Speckmantel

Kartoffelstock & farbenfrohes Mischgemüse

Dessert: Schwarzwäldertorte

Vegi: Paniertes Quornsteak



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.