

Wochenhit

Roastbeef fein aufgeschnitten
Tartaresauce
Jumbo Pommes Frites

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 24.06.2024

Bouillon mit Flädli

Kernser Hörnli
Frischkäsesauce oder
Carbonarasauce mit Truten & Reibkäse

Gedämpfte Rüebli

Dienstag, 25.06.2024

Suppe Bauern Art

Rustikaler Fleischkäse (Schwein, Kalb)
Kartoffelstock
Kohlräbli mit frischen Gartenkräutern

Bratapfel mit Aprikosensauce
Geschmorte Bohnen

Mittwoch, 26.06.2024

Brotsuppe mit Kümmel

Kalbshacksteak "Pojarski"
Dreifarbige Spiralen & Wirz mit leichter Bechamel
Dessert: Tobleronemousse

Quorngeschnetztes Zürcher Art
Zucchettischeiben im Eimantel

Donnerstag, 27.06.2024

Geröstete Griesssuppe mit Lauchstreifen

Chicken Nuggets mit Tartaresauce
Wildreis & gedünstete Kefen

Aargauer Vegi Tortilla
Krautstiel mit Safranbechamel

Freitag, 28.06.2024

Bouillon mit Backerbsen

Gebratenes Saiblingsfilet (ISL)
Kräuterhollandaise
Schnittlauchkartoffeln & Rahmspinat

Gemüseragout Sweet & Sour
Gedünstete Erbsen

Samstag, 29.06.2024

Klare Gemüsesuppe

Kernser Urdinkel- Spaghetti
Sauce Bolognese (Rind) & Reibkäse

Vegi: Käserahmsauce
⇒ **Menu auf Vorbestellung**

Sonntag, 30.06.2024

Peterlieschaumsuppe

Sanft gegartes Schweinsfilet mit Cognacsauce &
Röstikroketten
Farbenfrohes Mischgemüse
Dessert: Meringues mit Rahm und Vanilleglace

Vegi: Getreidebratling

⇒

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.