

Wochenhit

Seeländer Sauerrüben-Topf
mit Schweinsgulasch & Kartoffelstock

Montag bis Freitag, gilt nicht an Feiertagen oder bei Spezialevents

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 02.12.2024

Gemüseschaumsuppe

Trutenschnitzel mit Rahmsauce

Kernser Nudeln

Wirz mit leichter Bechamel

Vegi: Lauchstrudel

Gedämpfte zweifarbige Rüebl

Dienstag, 03.12.2024

Bouillon mit Backerbsen

Brätschnitzel (Schwein) mit Kirsch-Dörrpflaumen-Sauce

Polenta

Zweierlei Bohnen

Vegi: Apfel-Peperoni-Gulasch

Rotkraut

Mittwoch, 04.12.2024

Brotsuppe mit Kümmel

Pouletsaltimbocca (Schwein)

Tomatenrisotto & gedünstete Erbsen

Dessert: Hausgemachte Zitronencreme

Vegi: Gefüllte überbackene Zucchini

Geschmorter Fenchel

Donnerstag, 05.12.2024

Bouillon mit Eierblumen

Gesottener Speck

Salzkartoffeln & Sauerkraut

Vegi: Mais-Lauch-Plätzchen

Sauerrüben

Freitag, 06.12.2024

Dillschaumsuppe

Fischstäbchen (MSC, Fr) mit Cocktailsauce

Pilaw-Reis & Lauchgemüse

Vegi: Linsencurry

Gedünstete Zucchini

Samstag, 07.12.2024

Prosecco Süppchen

Adrio (Schwein, Kalb) mit Zwiebelsauce

Kernser Teigwaren

Gedämpfte Rüebl

Vegi: Quorngeschnetzeltes Zürcher Art

Sonntag, 08.12.2024

Kürbisschaumsuppe

Chämibraten (Schwein)

Kartoffelgratin & Mischgemüse

Dessert: Orangen- Tiramisu

Vegi: Gemüseschnitzel

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.