

Wochenhit

Pouletflügeli mit Cocktailsauce
Ofengemüse mit Kartoffeln

Montag-Freitag, gilt nicht an Feiertagen oder Spezialereignissen

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 03.03.2025

Bouillon mit Flädli

Kernser Hörnli
Carbonarasauce mit Truten
Frischkäsesauce & Reibkäse

Gedämpfte Rüebl
Geschmorte Bohnen

Dienstag, 04.03.2025

Brotsuppe mit Kümmel

Pouletgeschnetztes
Kartoffelstock
Pfaffnauer Dörrbohnen

Vegi: Gemüseschnitzel
Gedämpfte Pfälzer Rüebl

Mittwoch, 05.03.2025

Gemüseschaumsuppe

Sanft gegartes Schweinsnierenstück & Pilzrahmauce
Quarkspätzli & Rotkraut

Dessert: Cassata

Vegi: Quorngeschnetztes Zürcher Art
Zucchettischeiben im Eimantel

Donnerstag, 06.03.2025

Geröstete Griessuppe mit Lauchstreifen

Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone
Pommes Frites

Gedämpfte Rüebl

Vegi: Aargauer Vegi Tortilla
Krautstiel mit Safranbechamel

Freitag, 07.03.2025

Bouillon mit Backerbsen

Gebratenes Saiblingsfilet (ISL) Weissweinsauce
Wildreis

Rahmspinat

Vegi: Gemüseragout Sweet & Sour
Gedünstete Erbsen

Samstag, 08.03.2025

Klare Gemüsesuppe

Kernser Urdinkel- Spaghetti

Tomatensauce

Sauce Bolognese (Rind)

Reibkäse

Sonntag, 09.03.2025

Peterlieschaumsuppe

Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel
Rotweinsauce

Kroketten & gedünsteter Rosenkohl

Dessert: Schokoladenflan mit Früchtekonfetti

Vegi: Getreidebratling

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.