

Wochenhit

Aargauer Pouletspiessli
Röstipastetli mit Gemüsefüllung überbacken

Montag bis Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialereignissen

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 10.03.2025

Bouillon mit Backerbsen

Fasnacht- Pastetli mit bunten Brätchögeli (Kalb,
Schwein)

Erbsli und Rüeblli

Vegi: Frittierte Champignons mit Curry-Dip
Geschmorte Bohnen

Dienstag, 11.03.2025

Spinatschaumsuppe

Kernser Spiralen

Tomaten-Gemüse-Sauce oder Pestorahmsauce

Reibkäse

Gedämpfte Rüeblli & gedünstete Zucchini

Mittwoch, 12.03.2025

Sellerieschaumsuppe

Bündner- Fleischvogel (Schwein, Rind) & Spätzli
Gedünstete Erbsen und Maiskörner

Dessert: Süssmostcreme

Vegi: Sellerie-Piccata
Gedünsteter Blattspinat

Donnerstag, 13.03.2025

Gemüsebouillon mit Fideli

Schweinshalsbraten mit Senfsauce
Kernser Nudeln & gedämpfte Rüeblli

Vegi: Mais-Lauch-Plätzchen
Blumenkohl mit Käse überbacken

Freitag, 14.03.2025

Peterlieschaumsuppe

Buntbarsch Knusperli (IND/CH) & Haussauce
Salzkartoffeln & Rahmspinat

Vegi: Gemüseweggen
Zweierlei Bohnen

Samstag, 15.03.2025

Rüeblischaumsuppe

Sanft gegarte Schweinshaxe

Polenta

Rotkraut

Vegi: Quorngeschnetzeltes Zürcher Art

Sonntag, 16.03.2025

Bouillon mit Flädli

Kalbspiccata mit Madeirasauce
Safranrisotto & geschmorte Bohnen
Dessert: Vanilleflan mit Himbeersauce

Vegi: Pizza Donut mit Tomate und Basilikum

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.