

Wochenhit

Bärlauchbratwurst (Kalb, Schwein)
Röstikroketten

Montag bis Freitag, gilt nicht an Feiertagen und Spezialevents

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 31.03.2025

Bouillon mit Flädli

Brätkekugeli (Schwein, Kalb) mit Speckwürfeli an
Zwiebelsauce

Rotweinrisotto & gedünsteter Rosenkohl

Vegi: Gemüseschnitzel
Erbsli und Rüebl

Dienstag, 01.04.2025

Weissweinsuppe

Lasagne mit Rindfleisch

Vegi: Überbackene Cannelloni (Spinat, Ricotta)

Gedünstete Kefen

Zucchettischeiben im Eimantel

Mittwoch, 02.04.2025

Haferflockensuppe mit Lauchstreifen

Gefüllter Kalbsbrustbraten (Schwein)

Kartoffelstoc & Rotkraut

Dessert: Mango-Passionsfrucht-Schnitte

Vegi: Pilzragout
Kohlräbli mit Gartenkräutern

Donnerstag, 03.04.2025

Rüebl-Ingwer-Suppe

Kernser Urdinkel- Spaghetti mit Bärlauchrahmsauce
oder

Carbonarasauce mit Truten & Reibkäse

Gedünsteter Rosenkohl
Wirz mit leichter Bechamel

Freitag, 04.04.2025

Bouillon mit Backerbsen

Zanderfilet (NED) paniert in der Tomatenpanade mit
Mayo

Pilaw-Reis & Rahmspinat

Vegi- Frühlingsrolle & Sweet and Sour Sauce
Geschmorter Fenchel

Samstag, 05.04.2025

Bärlauchschaumsuppe

Aargauer Pouletspiessli

Bäckerinnen Kartoffeln

Geschmorte Bohnen

Vegi: Gefüllte Vegi Peperoni

Sonntag, 06.04.2025

Bouillon mit Eierblumen

Kalbsschnitzel mit Rahmsauce

Kernser Nudeln

Gedämpftes Wurzelgemüse

Dessert: Schwarzwäldertorte

Vegi: Randenpfeffer

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.