

Wochenhit

Chicken Crack- Nuggets (Cornflakes-Panade)
Cocktailsauce
Ofengemüse mit Kartoffeln

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialereignissen

SENIORENZENTRUM
RESTAURANT
BRUNNENHOF

Montag, 02.06.2025

Bouillon mit Flädli

Gebratener Pouletoberschenkel
Rotweinrisotto & geschmorte Bohnen

Vegi : Gemüseschnitzel
Erbsli und Rüeblli

Dienstag, 03.06.2025

Weissweinsuppe

Kernser Urdinkel- Spaghetti
Bärlauchschaumsauce oder Cinque P & Reibkäse

Gedünstete Kefen
Zucchettischeiben im Eimantel

Mittwoch, 04.06.2025

Haferflockensuppe mit Lauchstreifen

Gefüllter Kalbsbrustbraten (Schwein)
Kartoffelstock & grüner Spargel
Dessert: Hausgemachte Erdbeer-Schnitte

Vegi: Pilzragout
Kohlräbli mit Gartenkräutern

Donnerstag, 05.06.2025

Rüeblli-Ingwer-Suppe

Lasagne mit Rindfleisch

Vegi: Überbackene Cannelloni (Spinat, Ricotta)
Gedämpfte Rüeblli
Wirz mit leichter Bechamel

Freitag, 06.06.2025

Bouillon mit Backerbsen

Zanderfilet (NED) paniert in der Tomatenpanade mit
Mayo
Pilaw-Reis & Rahmspinat

Vegi- Frühlingsrolle & Sweet and Sour Sauce
Geschmorter Fenchel

Samstag, 07.06.2025

Bärlauchschaumsuppe

Gebratener Fleischkäse (Schwein, Kalb)
Bäckerinnen Kartoffeln
Überbackene Tomate

Vegi: Gefüllte Vegi Peperoni

Sonntag, 08.06.2025

Bouillon mit Eierblumen

Kalbsschnitzel mit Rahmsauce
Kernser Nudeln
Gedämpftes Wurzelgemüse
Dessert: Schokoladencreme

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.