

	<b>MITTAG</b>		<b>ABEND</b>	
	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>salzig</b>	<b>süss</b>
<b>Montag</b>	<i>Tagessuppe / Rüeblisalat</i> Spaghetti Bolognese mit Parmesan <i>Kirschenblechkuchen mit Butterstreusel</i>	Spaghetti an Pestorahmsauce	Gebratener Klöpfer mit Senf und Brot	Vogelheu mit Vanillesauce
<b>Dienstag</b>	<i>Bouillon / Tagessalat</i> Geschnetzelte Kalbsleber an Balsamicosauce Röstikroketten und Rosenkohl <i>Caramelköpfl mit Rahm</i>	Bunter Gemüseteller mit Griess- Schnitte und Ei	Wurstweggen mit Salat	Einback mit Aprikosen-Kompott
<b>Mittwoch</b>	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Rippli mit Senf, Salzkartoffeln und Sauerkraut <i>Donut</i>	Vegetarisches Bami Goreng mit Gemüse, Ei, knuspriger Frühlingsrolle und sweet Chilisauce	Gefüllter Laugen- sandwich mit Schinken und Essiggurke	Pfannkuchen mit Zimt, Zucker und Apfelmus
<b>Donnerstag</b>	<i>Tagessuppe / Tagesalat</i> Pouletgeschnetzeltes an fruchtiger Currysauce mit Mandelreis und Asiagemüse <i>Limettenmousse</i>	Gemüse-Frühteragout an Currysauce im Mandelreisring	Bunter Wurst- Käsesalat mit Brot	Haferbrei mit Caotina und Banane
<b>Freitag</b>	<i>Tagessuppe / Kohlrabisalat</i> Dorsch-Piccata (FAO 61/67) an Tomatenrahmsauce Gnocchi und Blattspinat <i>Mandarinen-Crème mit Schoggirahm</i>	Sellerieschnitzel an Tomaten- rahmsauce mit Gnocchi und Blattspinat	Kartoffel- Gemüse Eintopf mit Brot	Rhabarberwähe mit Rahm
<b>Samstag</b>	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Tortelloni Carne an Kräutersauce <i>Rüeblischnitte</i>	Tortelloni Verdi an Kräutersauce	Toast Hawaii	Birchermüesli mit Rahm
<b>Sonntag</b>	<i>Bouillon / Tagessalat</i> Tessiner Schweinshalsbraten an Portweinsauce Bramata Polenta und gemischte Bohnen <i>Nougat-Mousse</i>	Backed Potatoes gefüllt mit Pilzen und Crème fraîche	Fischstäbli mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	Griess-Schnitte mit Früchtekompott



PFLEGEZENTRUM  
**BRUNNMATT**

### **MENUPLAN 17. - 23. Januar 2022**

#### **Montag – Mittwoch Mittag**

##### **Hit**

Grillierte Lachstranche (N) mit  
Kräuterbutter, Nudeln und  
saftigem Ratatouille

#### **Donnerstag – Sonntag Mittag**

##### **Hit**

Rosa gebratenes Lamm-  
nierstück (NZ) an Sauce  
Provençale mit Kartoffelgratin  
und Gemüse

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Änderungen  
bleiben vorbehalten. Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie  
Antibiotika erzeugt worden sein.