

	<b>MITTAG</b> <b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>ABEND</b> <b>salzig</b>	<b>süss</b>
<b>Montag</b>	<i>Tagessuppe / Fenchelsalat</i> Rindsragout an Calvadossauce mit Tomaten Tagliatelle und Broccoli <i>Stracciatella-Crème</i>	Quorn Geschnetzeltes an Calvadossauce mit Tomaten Tagliatelle und Broccoli	Käsewähe mit Salat	Früchte-Brot Pudding mit Zimtsauce
<b>Dienstag</b>	<i>Bouillon / Tagessalat</i> Äplermagronen mit Speck, Kartoffeln und Apfelmus <i>Ananassalat mit Rum</i>	Vegetarische Äplermagronen mit Kartoffeln, geräuchertem Tofu und Apfelmus	Bunter Fleischsalat mit Tomaten, Essiggurken und Brot	Griessbrei mit Beerensauce
<b>Mittwoch</b>	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Poulet Hackbällchen an Currysauce Wildreis und Rüebl <i>Birnen</i> <i>Blechkuchen mit Butterstreusel</i>	Panierte Curry Balls mit Wildreis und Rüebl	Gefülltes Weggli mit Eiermousse	Früchtestrudel mit Vanillesauce
<b>Donnerstag</b>	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Schweinsrahmschnitzel mit haugemachtem Kartoffelstampf und Buttergemüse <i>Vanilleflan mit Rahm</i>	Zucchetti in Eihülle an Tomatenspaghetti	Bunter Teigwaren-salat mit Schinken und Erbsen	Griessflan mit Aprikosensauce
<b>Freitag</b>	<i>Tagessuppe/Gurkensalat</i> Forellenfilet (FAO 61/67) an Kerbelsauce, Zitronenrisotto und Erbsen <i>Crème brûlée</i>	Überbackener Brüsseler auf Tomatenrisotto	Minestrone mit Brot	Zwetschgenwähe mit Rahm
<b>Samstag</b>	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Emmentaler Brätschnitzel an Bratenjus mit Pommes Frites und Ratatouille <i>Profiteroles mit Schoggisauce</i>	Gemüseschnitzel mit Zitronenschnitz, Pommes Frites und Ratatouille	Berner Rösti mit Salat	Birchermüesli mit Rahm
<b>Sonntag</b>	<i>Bouillon / Tagessalat</i> Kalbsgeschnetzeltes an Herbsttrompetensauce Butterspätzli und Rotkraut <i>Ovomaltine Mousse</i>	Lauch-Quiche mit bunter Salat-Garnitur	Kalbfleisch-Terrine mit Sauce Cumberland, Selleriesalat und Brot	Pancakes an Vanillesauce und Zimtucker



PFLEGEZENTRUM  
**BRUNNMATT**

## MENUPLAN 24. - 30. Januar 2022

### Montag – Mittwoch Mittag

#### Hit

Gebratener Fischspieß (FAO 61/67) an Dillsauce, Venere Reis und Blumenkohl

### Donnerstag – Sonntag Mittag

#### Hit

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar, Salatgarnitur und Country Cuts

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.