

Montag

**MITTAG
Menü 1**

Tagessuppe / Gurkensalat
Älplermagronen mit Speck,
Röstzwiebeln und Kartoffeln
dazu Apfelmus
Mango Joghurt Mousse

Dienstag

Bouillon / Tagessalat
Geflügel-Brätkügeli an
Champignonrahmsauce im
Blätterteigpastetli und Risibisi
Stracciatella Creme

Mittwoch

Tagessuppe / Tagessalat
marinierter Schaschlikspiess vom
Grill mit Café de Paris-Butter und
buntem Teigwarensalat
Schoggiflan mit Rahm

Donnerstag

Tagessuppe / Tagessalat
Schweins-Rahmgeschnetzelt
mit Pommes Frites und Zucchini
Zitronenmousse

Freitag

Tagessuppe / Bohnensalat
Penne al Tonno (FAO 71/77) an
Tomatensauce, Kapern, Oliven
und Kräutern
Schoggicake

Samstag

Tagessuppe / Tagessalat
"Nasi Goreng" Asiatische
Reispfanne mit Poulet und
Asiagemüse
Griessflan mit Erdbeersauce

Sonntag

Bouillon / Tagessalat
Rindsaftplätzli Pizzaiolo
Gnocchi und Broccoli
Profiteroles à la Crème

Menü 2

Vegi Älplermagronen mit
geräuchertem Tofu,
Röstzwiebeln und Kartoffeln
dazu Apfelmus

Gemüse Quiche mit
Kräuterquark-Dip und Salat
Garnitur

Marinierter Gemüsespiess vom
Grill mit Café de Paris-Butter
und bunter Teigwarensalat

Quornschnitzel an Paprika-
rahmsauce mit Pommes Frites
und Zucchini

Spargel Ravioli an
Bärlauchrahmsauce

Vegetarisches "Nasi Goreng"
Asiatische Reispfanne mit
Asiagemüse

Rösti Pizza mit frischen Tomaten
und Raclette überbacken

**ABEND
salzig**

Laugenstange gefüllt
mit Kräuterfrischkäse,
Tomaten und
Salatgurken

Gelberbsen-Eintopf
mit Fleischeinlage
dazu Brot

Rührei mit
Champignons und
Gemüsestreifen
dazu Brot

Fruchtiger Pouletsalat
an Currysauce mit
Brot

Gemüse Antipasti
Teller mit Brot

Chefsalat mit
Schinken, Ei und Käse
dazu Brot

Wurstgulasch mit
Peperoni und
Kümmel dazu Brot

süss

Früchte Rösti mit
Vanillesauce

Haferbrei mit Caotina

Crêpe mit Nutella

Aprikosen Jalousie

Birnenwähe mit
Rahm

Birchermüesli mit
Rahm

Kaiserschmarrn mit
Früchtekompott



PFLLEGEZENTRUM

BRUNNMATT

MENUPLAN 09. - 15. Mai 2022**Montag – Mittwoch Mittag****Hit**

Gebratene Lachstranche (N) an
Zitronensauce mit Spinatspätzli
und Kräutertomate

Donnerstag – Sonntag Mittag**Hit**

Ossobuco Gremolata mit
Safranrisotto und grünen
Bohnen

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.