

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND salzig	süss
Montag	<i>Tagessuppe / Bohnensalat</i> Pouletschnitzel paniert Pommes Frites Peperoni süss-sauer <i>Meringue mit Rahm</i>	Asiatischer Nudelsalat knusprige Frühlingsrollen Sweet Chili Sauce	Wurstgulasch mit Peperoni und Kartoffeln Brot	Himbeer Vanille Plunder
Dienstag	<i>Bouillon / Tagessalat</i> Schweinhalsbraten mit Zwetschgensauce Nudeln Broccoli mit Mandeln <i>Mangocreme</i>	Kürbis Risotto mit Hüttenkäse und panierten Champignons	Reissalat mit Schinkenwürfeli und saurem Gemüse	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mittwoch	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Rindshacksteak mit Pfefferrahmsauce Gnocchi und tomatierte Kohlraben <i>Savarin mit Früchten</i>	Panierte Blumenkohl-Käse Taler Gnocchi tomatierte Kohlraben	Heisses Schweinswürstli mit Senf und Brot	Berliner
Donnerstag	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Bebbi Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Krokette glasierte Karotten <i>Schokokuss</i>	Soja Bratwurst mit Senfsauce Rösti Krokette glasierte Karotten	Elsässer Käseschnitte mit Salat	Dampfnudeln mit Zimtsauce
Freitag	<i>Tagessuppe / Kürbissalat</i> Penne al Tonno (FAO 34) mit Tomatensauce Oliven, Kapern und frischen Kräutern <i>Creme Caramel mit Rahm</i>	Penne Napoli Reibkäse	Maispizza mit Tomatensauce und Mozzarella	Aprikosenwähe
Samstag	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Schüfeli mit Pommery Senfsauce Kartoffelstock und Dörrbohnen <i>Fruchtsalat</i>	Appenzeller Käseschnitte mit Birnen und Röstzwiebeln	Fleischsalat bunt garniert Brot	Birchermüesli mit Rahm
Sonntag	<i>Bouillon / Tagessalat</i> Coq au Vin mit Rotweinsauce Risotto Rosenkohl <i>Ovomaltinemousse</i>	Blätterteig Pastetli mit Pilzragout gefüllt	Kürbissuppe mit Gnagi Brot	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott



PFLEGEZENTRUM
BRUNNMATT

MENUPLAN 26. Sept. - 2. Okt. 2022

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Frittierte Calamares (FAO 41)
mit Aioli-Dip
Salzkartoffeln und Blattspinat

Donnerstag – Sonntag Mittag

Hit

Marinierte Chicken Wings mit
Kartoffelwedges, BBQ Sauce
und Coleslaw Salat

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.