



PFLEGEZENTRUM
BRUNNMATT

MENUPLAN 12. - 18. Oktober 2020

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Wildlachsfilet (N) im Blätterteig
mit cremiger Lauchfüllung
Vollkornreis und Spinat

Donnerstag – Sonntag Mittag

Hit

Wildschwein-Entrecôte (EU)
an Preiselbeer-Rahmsauce mit
Rotkraut und Spätzli

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND salzig	süss
Montag	Tagessuppe / Randensalat Rindsragout an Balsamicosauce Polenta und Rosenkohl <i>Mini Schoko Muffin</i>	Im Ei gebratener Tofu-Schnitzel mit Nüdeli an Spinatsauce	Eiersalat mit Schnittlauch, Radiesli und Brot	Milchreis mit Früchtekompott
Dienstag	Bouillon / Tagessalat Rippli an Bratenjus hausgemachter Kartoffelstock Dörrbohnen <i>Vermicelles mit Meringue</i>	Bunte Salatbowle mit Portweinbirnen, Gorgonzola und Nüssen	Fein geschnittener Landjäger mit Brot	Vogelheu mit Apfelmus
Mittwoch	Tagessuppe / -salat Pouletschenkel an Rosmarinsauce Safranrisotto und Peperonata <i>Apfelblechkuchen mit Butterstreusel</i>	Überbackene Aubergine gefüllt mit Tomaten-Basilikum Spaghetti	Kürbissuppe mit Gnagi, Gemüse und Brot	Berliner
Donnerstag	Tagessuppe / -salat Bebbi Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Pommes Frites und Rüebl <i>Schoggiflan mit Rahm</i>	Herbst Gemüse-Eintopf mit Paillasse	Teigwaren an Käserahmsauce	Einback mit Fruchtkompott und Rahm
Freitag	Tagessuppe / Weisskabissalat Tagliatelle al Tonno (V) mit Thon, Oliven und Kapern <i>Tiramisu-Mousse</i>	Vegetarisches Riz Casimir	Käseteller mit Gschwellti und Hüttenkäse	Rhabarberwähe mit Rahm
Samstag	Tagessuppe / -salat Saucisson Vaudoise an Senfsauce Salzkartoffeln und Rahmlauch <i>Zwetschgen-Kompott mit Rahm</i>	Sellerie-Piccata an Tomatensauce Salzkartoffeln und Rahmlauch	Kutteln an Tomatensauce und Kümmel dazu Brot	Birchermüesli mit Rahm
Sonntag	Bouillon / Tagessalat Kalbgeschnetzeltes an Rotweinsauce Spätzli und Rotkraut <i>Hausgemachte Cremeschnitte</i>	Krawättli an Pestorahmsauce mit Reibkäse	Fleischsalat bunt garniert mit Brot	Griessbrei mit Apfelmus

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.