

| | MITTAG | Menü 2 | ABEND | salzig | süss |
|-------------------|---|---|--|---------------|--|
| Montag | Menü 1 <i>Tagessuppe / Gemüsesalat</i> Pouletragout an Tomaten- Parmesanrahmsauce Nudeln und Ofen-Zucchini <i>Weisses Schoggimousse</i> | Auberginen-Piccata an Tomatenrahmsauce mit Nudeln und Zucchini aus dem Ofen | Wurstweggen | | Nuss-Schnecken |
| Dienstag | <i>Bouillon / Tagessalat</i> Holzfällersteak an Biersauce Kroketten Kohlrabi mit Kräutern <i>Moccaflan mit Rahm</i> | Gemüselasagne | Gulaschsuppe mit Brot | | Griessbrei mit Apfelmus, Zimt und Zucker |
| Mittwoch | <i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Emmentaler Lammvoressen (NZ) Bramata-Polenta und Gemüsestreifen <i>hausgemachter Brownie</i> | Gemüsepizza mit geräuchertem Tofu | Bunter Fleischsalat mit Brot | | Caotina-Brei mit Birnenwürfel |
| Donnerstag | <i>Tagessuppe / Tagesalat</i> Cipollata-Spiessli an Madeirasauce Pommes Frites und Pfälzer-Rüebli <i>Caramelköpfler mit Rahm</i> | Bunte Salatbowle mit mariniertem Gemüsespiessli und Fetawürfeln | Gefülltes Weggli mit Schinken, Essiggurke und Tomate | | Mandelgipfel |
| Freitag | <i>Tagessuppe / Blumenkohlsalat</i> Spaghetti mit geräuchertem Lachs (NOR), Lauchstreifen u. Weissweinsauce <i>Orangencreme mit Rahm</i> | Ofenkartoffel gefüllt mit Grillgemüse und Sauerrahm | Gschwellti mit Kräuter-Quark | | Nidelwähe |
| Samstag | <i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Heisses Schüfeli mit Senf und Kartoffelsalat <i>Birnenfächer mit Schoggisauce und Rahm</i> | Spinatwähe mit Gorgonzola und bunter Salatgarnitur | Kutteln mit Tomatensauce und Brot | | Birchermüesli mit Rahm |
| Sonntag | <i>Bouillon / Tagessalat</i> Geschmorter Kalbsfleischvogel an Herbsttrompetensauce Risotto und Gemüse <i>Rüebli-Schnitz</i> | Pilzrisotto mit Mascarpone | Münchener Weisswurst mit süßem Senf und Brezel | | Apfelstrudel mit Vanillesauce |



PFLEGEZENTRUM
BRUNNMATT

MENUPLAN 16. - 22. November 2020

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Nüsslisalat mit Speck, Ei und
Croûtons

Donnerstag – Sonntag Mittag

Hit

Nüsslisalat mit geschnetzelter
Kalbsleber, Trauben und
Croûtons

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.