



PFLEGEZENTRUM  
**BRUNNMATT**

**MENUPLAN 10. - 16. Februar 2025**

	<b>MITTAG</b> <b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>ABEND</b> <b>Warm</b>	<b>Kalt</b>
<b>Montag</b>	<i>Tagessuppe / Selleriesalat</i> Hackbraten mit Rahmsauce Kartoffelstock Erbsli & Rüebl <i>Bananenquarkcreme</i>	Soja Bratwurst mit Senfsauce Kartoffelstock Erbsli & Rüebl	Fotzelschnitten mit Birnenkompott	Bierwurstteller bunt garniert Vollkornbrot
<b>Dienstag</b>	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Rindschulterbraten mit Rotweinsauce Spätzli und Mischgemüse <i>Vanillemousse</i>	Spinatgnocchi mit Gorgonzolasauce	Toast Hawaii Salat	Mediterraner Teigwarensalat mit Zucchetti, Peperoni und Auberginen
<b>Mittwoch</b>	<i>Tagessuppe / Maissalat</i> Paniierter Fleischkäse Pommes Frites Broccoli <i>Schokokuss</i>	Quornschnitzel mit Kräuterrahmsauce Pommes Frites Broccoli	Apfelstrudel mit Zimtsauce	Bunter Fleischsalat Brot
<b>Donnerstag</b>	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Tagliatelle Bolognese Reibkäse <i>Panna Cotta im Weckglas mit Blutorangecoulis</i>	Tagliatelle mit Steinpilzsauce Cherrytomaten Granaspäne	Rührei mit Schinken Brot	Bunter Eblysalat mit Hüttenkäse
<b>Freitag</b>	<i>Tagessuppe / Rotkabissalat</i> Pangasiusknusperli (FAO 61/67) mit Zitronen-Mayonnaise Ofenreis Rahmlauch <i>Donut</i>	Nasi Goreng mit Samosas Sweet Chili Sauce	Spaghetti Napoli Reibkäse	Zwetschgenwähe mit Rahm
<b>Samstag</b>	<i>Tagessuppe/ Tagessalat</i> Waadtländer Saucisson Salzkartoffeln Dörrbohnen <i>Ananassalat</i>	Soja-Hackbällchen in Tomatenrahmsauce Gnocchi Gemüwestreifen	Wurstweggen mit Salat	Birchermüesli mit Rahm
<b>Sonntag</b>	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Pouletsaltimbocca mit Marsalasauce Safranrisotto Pastinakengemüse <i>Caotinamousse</i>	Spätzlipfanne mit Gemüse	Gulaschsuppe mit Brot	Greyerzer Käsesalat mit Früchten Brot

**Montag – Mittwoch Mittag**

**Hit**

Mariniertes Schweinhalsteak  
mit Kräuterbutter  
Pommes Frites  
Salat

**Donnerstag – Samstag Mittag**

**Hit**

Rösti-Pastetli mit  
Waldpilzragout à la Crème  
Blattspinat

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.