

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	<i>Tagessuppe / Coleslawsalat</i> Rindsbraten mit Rotweinsauce Kartoffelstampf Kohlrabi Cake	Gemüsegersotto	Früchterösti mit Vanillesauce	Hauspastete mit Cumberlandsauce Selleriesalat
Dienstag	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Kalbsragout Ebly Ratatouille Quarkcreme	Kartoffelpuffer mit Kräuterquark Ratatouille	Gratinierte Crêpes mit Spinatfüllung	Chefsalat mit Schinken, Ei, und Käse Brot
Mittwoch	<i>Tagessuppe / Spez. Blattsalat</i> Bärlauch-Kalbsadrio mit Bratensauce Farfalle Saisongemüse Torte / Törtli	Salatbowle mit Chili Cheese- Nuggets und Joghurt-Minze Dip	Pancakes mit Kirschen Ahornsirup	Rauchforellenmousse (FAO 05) Brot
Donnerstag	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Schweinschnitzel mit Zitronensauce Kräuterrisotto Broccoli Glace-Dessert	Spargel-Tortelli mit Salbeibutter Cherrytomaten und frischem Rucola	Schinkegipfeli mit Salat	Saisonsalat vegetarisch
Freitag	<i>Tagessuppe / Couscoussalat</i> Dorade aus dem Ofen mit Pernodsauce Brätler Mangold Muffins	Jumbokartoffel mit Waldpilzragout	Teigwaren mit Schabzigersauce	Pfirsichwähe mit Rahm
Samstag	<i>Tagessuppe/ Tagessalat</i> Emmentaler Brätschnitzel Kartoffelkroketten Karottenduett Fruchtsalat	Dinkel-Provolonetaler mit Peperonirelish Kartoffelkroketten Karottenduett	Fleischkäse mit Kartoffelsalat	Birchermüesli mit Rahm
Sonntag	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Poulet Suprême Nudeln Spargeln à la Crème Streuselkuchen	Falafel Reis Gemüse	Bohneneintopf mit Schweinswürstli	Laugenstange mit Cantadou, Salat, Gurken und Tomaten



PFLEGEZENTRUM
BRUNNMATT

MENUPLAN 24. -30. März 2025

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Hohrückensteak mit
Kräuterbutter
Pommes Frites
Peperonata

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Entengeschntzeltes (FRA)
mit Cassissauce
Gewürzreis
Knackerbsen

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.