

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	<i>Spinatcrèmesuppe/ Mais-Bohnensalat</i> Ofenfleischkäse mit Pommerysenfjus Kartoffelstock Erbsen <i>Falsches Spiegelei</i>	Vegi Moussaka mit Feta und Tomaten	Zweibelwähe Tagessalat	Hörnli­salat mit Schinken, Ei und Käse
Dienstag	<i>Kartoffelsuppe mit Majoran/</i> <i>Tagessalat</i> Rindsschmorschnitzel Gnocchi und Ratatouille <i>Crème Catalane</i>	Frühlingsrollen Sweet Chili Dip Gebratener Reis mit Gemüse	Dampfnudeln Vanillesauce	Fein geschnittener Landjäger garniert Ruchbrot
Mittwoch	<i>Randencrèmesuppe/Friséesalat</i> Pouletragout in Bärlauchrahmsauce Schuzpfnudeln Kohlrabi <i>Mini Coupe Dänemark</i>	Tagliatelle mit grünen Spargeln Frischkäse-Kräutersauce Grana Padano Flocken	Spargelrisotto Grana Padano Flocken	Selleriebrötli
Donnerstag	<i>Romancesocrèmesuppe/Tagessalat</i> Schwedenbraten mit Rotweinsauce Polenta Broccoli <i>Stracciatellacrème</i>	Kichererbsen-Gemüseragout Basmatireis	Spanische Kartoffel- Gemüsetortilla Pikante Tomatensalsa	Bunter Frühlingssalat mit Morchelterrinen Ciabatta
Freitag	<i>Spargelcrèmesuppe/Weisskabissalat</i> Lachstranche (NOR) aus dem Ofen mit Safransauce Wildreis Krautstiel <i>Schwarzwälderschnitte</i>	Mozzarellasticks mit Tomatensauce Risotto Blattspinat	Kartoffelpuffer Kräuterquark	Osterkuchen mit Schlagrahm
Samstag	<i>Maisgriesssuppe/Tagessalat</i> Trutenragout in Paprikarahmsauce Nudeln Ofengemüse <i>Zwetschgenkompott mit Nusscrumble</i>	Tofu-Kräuterpiccata mit Tomaten-Basilikumsauce Ofengemüse	Crêpes mit Hackfleischfüllung	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	<i>Rindsbouillon mit Flädli/Tagessalat</i> Lammgigotbraten (GBR/IRL) mit Portweinjus Spätzli Grüne Bohnen <i>Tiramisu</i>	Safranrisotto mit Gemüse Grana Padano Flocken Rucola	Gelberbseneintopf mit Gemüse Ruchbrot	Lyonerteller bunt garniert Semmeli



PFLEGEZENTRUM
BRUNNMATT

MENUPLAN 30. März - 05. April 2026

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Rindsgyros mit Tzaziki
Pitabrot
Salatgarnitur

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Kalbssteak mit Steinpilzrahmsauce
Tagliatelle
Spargelgemüse

FROHE OSTERN



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.