

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	<i>Blumenkohlcrèmesuppe/Bohnensalat</i> Gebratene Pouletbrust mit süss&sauer Sauce Nudeln und Wokgemüse <i>Mirzeta's Karotten-Blechkuchen</i>	Gemüsegersotto	Früchterösti mit Vanillesauce	Hauspastete mit Cumberlandsauce Selleriesalat
Dienstag	<i>Kartoffellauchsuppe/Tagessalat</i> Rindshacksteak mit Pfefferrahmsauce Kartoffelstock Mischgemüse <i>Tiramisu-Mousse</i>	Zucchini-Piccata mit Tomatensauce Nudeln Mischgemüse	Gratinierte Crêpes mit Spinatfüllung	Focaccia mit Mortadella, Rucola und Tomaten
Mittwoch	<i>Tomatencrèmesuppe/Maissalat</i> Kalbsadrio mit Rotweinsauce Pommes Frites und Ratatouille <i>Sacherschnitte</i>	Salatbowle mit Chili Cheese Joghurt-Minze	Kirschen Pancakes mit Ahornsirup	Rauchforellen- Mousse Ruchbrot
Donnerstag	<i>Rindsbouillon mit Fideli/Tagessalat</i> Pouletschenkel-Steak mit Honig-Senfauce Willdreis Gebratener Weisskohl <i>Guave-Hibiskus Sorbet</i>	Spinat-Ricotta-Tortelloni mit Tomatenrahmsauce und Reibkäse	Schinkengipfeli und Tagessalat	Chefsalat mit Schinken, Ei und Käse Semmeli
Freitag	<i>Kohlrabicrèmesuppe/Couscoussalat</i> Dorade mit Portweinsauce Kräuterrisotto Mangold <i>Mini Schoko-Muffin</i>	Ofenkartoffel mit Lauch-Pilz Ragout	Schwingerhörnli mit Schabzigersauce	Pfirsichwähe mit Schlagrahm
Samstag	<i>Gemüsebouillon m. Gemüsestreifen/ Tagessalat</i> Emmentaler Brätschnitzel Kartoffelkroketten Karottenduett <i>Fruchtsalat</i>	Dinkel-Provolonetales Peperonirelish Kartoffelkroketten	Müscheli mit Ei und Schinken Apfelmus	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	<i>Randencrèmesuppe/Tagessalat</i> Schweins-Piccata mit Tomatensauce Spaghetti Ofengemüse <i>Kirschen-Streuselkuchen</i>	Falafel mit Ras al Hanut Dip Parfümreis Peperonata	Bohneneintopf mit Schweinswürstli	Laugenstange mit Cantadou, Gurken und Tomaten



PFLGEZENTRUM
BRUNNMATT

MENUPLAN 20. - 26. April 2026

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Egliknusperli (FAO27) mit
Tartarsauce
Salzkartoffeln und Rahmspinat

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Rigatoni Carbonara mit Reibkäse

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.