

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	<i>Kohrabricrèmesuppe/Rotkabissalat</i> Rösti mit Speck und Spiegelei <i>Kugel Glacé</i>	Rösti mit Spiegelei	Pizza-Flammkuchen Salat	Weggli mit Friskkäse
Dienstag	<i>Kartoffelsuppe m. Majoran/Tagessalat</i> Fleischkäse an Rotweinsauce Pommes Frites Spargeln <i>Cheesecake</i>	Auberginen-Piccata mit Tomatenrahmsauce Spaghetti	Käseteller mit Trauben und Hüttenkäse Gschwelkti	Russischer Salat mit gefüllten Eiern Ruchbrot
Mittwoch	<i>Spinatcrèmesuppe/Frisséesalat</i> Moussaka mit Hackfleisch (GBR/IRL), Feta und Auberginen <i>Erdbeermousse</i>	Soja Hackbällchen an Vegi- Pilzrahmsauce Polenta Erbsen	Einback mit Rahm und Erdbeer- Rhabarberkompott	Mexikanischer Thonsalat Ruchbrot
Donnerstag	<i>Mille Fanti/Tagessalat</i> Kalbspojarski mit Rahmsauce Spiralen Ofentomate <i>Fruchtsalat</i>	Risotto mit Roquefort, Baumnüssen und pochierten Birnen	Toast Williams Eisbergsalat	Bunter Frühlingsalat mit Morchelterrinen Ruchbrot
Freitag	<i>Currysuppe/Linsensalat</i> Seelachs (FAO61/67) im Backteig mit Tartarsauce Reis Blattspinat <i>Zwetschgenmousse</i>	Spaghetti mit Bärlauch- rahmsauce, Cherrytomaten und Reibkäse	Spargelrisotto mit Cherrytomaten und Grana Padano Flocken	Kirschenwähe mit Schlagrahm
Samstag	<i>Gemüsecrèmesuppe/Tagessalat</i> Waadtländer Saucisson Petersilienkartoffeln Dörrbohnen <i>Apfelkompott</i>	Sojabratwurst mit Vegi- Zwiebelsauce Petersilienkartoffeln Dörrbohnen	Wurstweggen Salat	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	<i>Rindsbouillon mit Backerbsen/ Tagessalat</i> Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Spätzli Broccoli <i>Limettenmousse</i>	Spätzlipfanne mit Pilzen	Vegetarische Minestrone Ruchbrot	Bierwurstteller bunt garniert Ruchbrot



PFLEGEZENTRUM
BRUNNMATT

MENUPLAN 11. Mai - 17. Mai 2026

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Lachstranche (NOR) aus dem Ofen
Sauce Hollandaise
Willdreis und Spargelgemüse

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Halbes Poulet vom Ofen mit BBQ-Dip
Country Cuts

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.