

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	<i>Blumenkohlcrèmesuppe/ Russischer Salat</i> Hörnli mit Rindsgehacktem Reibkäse und Apfelmus <i>Brownie Brunnmatt</i>	Hörnli mit Sojagehacktem Reibkäse und Apfelmus	Mediterraner Gemüserisotto Grana Padano Flocken	Geräucherte Forelle mit Meerrettich Gurkensalat Urdinkelbrot
Dienstag	<i>Gerstensuppe/Tagessalat</i> Poulethacksteak Hawaii Wildreis Krautstiel <i>Kugel Glacé</i>	Gnocchi mit Spargel und Salbei Béchamelsauce	Apfelhüechli mit Vanillesauce	Schinken-Käseteller garniert Ruchbrot
Mittwoch	<i>Spargelcrèmesuppe/Lollosalat</i> Schweinschnitzel mit Bärlauchrahmsauce Kartoffelspalten Glasierte Karotten <i>Rote Grütze mit Rahm</i>	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino mit Cherrytomaten und Grana Padano Flocken	Pizza Prosciutto Tagessalat	Eiersalat mit Radiesli und Schnittlauch Semmeli
Donnerstag	<i>Peperonicrèmesuppe/Tagessalat</i> Rindsschulterbraten mit Rotweinsauce Spätzli Kohlrabi <i>Tirolercake</i>	Quorngeschnetztes mit Kräuterrahmsauce Spätzli Mischgemüse	Penne mit Dörrotomaten- Ricotta Pesto Reibkäse	Reissalat mit Erbsen, Schinken und Mais
Freitag	<i>Rindsbouillon m. Gemüsestreifen/ Weisskabissalat</i> Tagliatelle Frutti di Mare (FAO41/87) <i>Aprikosenquarkcrème</i>	Tofu-Gemüse Curry Duftreis	Kartoffelpuffer mit Kräuterquark	Birnenwähe mit Schlagrahm
Samstag	<i>Fenchelcrèmesuppe/Tagessalat</i> Bärlauchcipollata mit brauner Sauce Risotto Ofentomate <i>Ananassalat mariniert</i>	Rigatoni mit Rucola, Oliven und Cherrytomaten Frischkäsesauce und Grana Padano Flocken	Quiche Lorraine Tagessalat	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	<i>Pastinakensuppe/Tagessalat</i> Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel mit Calvados- Apfelsauce Nudeln Zucchetti <i>Bisquitroulade</i>	Chili sin Carne mit Sauerrahm Reis	Kichererbseneintopf vegetarisch Ruchbrot	Mortadella-Teller bunt garniert Tessinerbrot



PFLEGEZENTRUM
BRUNNMATT

MENUPLAN 18. Mai - 24. Mai 2026

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Roastbeefteller bunt garniert mit
Tartarsauce
Country Cuts

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Blue Cheese & Bacon Burger
Pommes Frites
Coleslaw Salat

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.