



PFLGEZENTRUM  
**BRUNNMATT**

### MENUPLAN 27. Mai - 02. Juni 2024

#### Montag – Mittwoch Mittag

##### Hit

Antipastiteller mit Granatapfen, Basilikumpesto  
Ciabatta

#### Donnerstag – Sonntag Mittag

##### Hit

Schweins-Cordon bleu (200gr.)  
mit Rohschinken und Gorgonzola  
Pommes Frites u. Mischgemüse

	<b>MITTAG</b> <b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>ABEND</b> <b>Warm</b>	<b>Kalt</b>
<b>Montag</b>	Tagessuppe / Eblysalat Fleischkäse Cordon bleu Pommes Frites Ofentomate <i>Falsches Spiegelei</i>	Vegetarisches Moussaka mit Auberginen, Tomaten, Kartoffeln und Feta	Zwiebelwähe mit Salat	Hörnlisalat mit Schinken, Ei und Käse
<b>Dienstag</b>	Tagessuppe / Tagessalat Kalbsschulterbraten mit Champignonrahmsauce Papardelle Blumenkohlgratin <i>Frische Erdbeeren mit Rahm</i>	Frühlingsrollen mit gebratenem Reis Sweet Chilisauce	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Fein geschnittener Landjäger Brot
<b>Mittwoch</b>	Tagessuppe / Friséesalat Pouletgeschnetzeltes in Thymiansauce Schupfnudeln Kohlrabi <i>Guave Hibiskus Sorbet</i>	Schupfnudelpfanne mit Gemüse	Tomatenrisotto mit Oliven und frischem Basilikum	Belegte Brötli mit Spargeln
<b>Donnerstag</b>	Tagessuppe / Tagessalat Walliser Braten mit Rotweinsauce Polenta Broccoli mit Mandeln <i>Stracciatellacreme</i>	Kichererbsencurry Basmatireis	Spanische Tortilla mit pikanter Tomatensalsa	Caesarsalat mit Speck, Croûtons, Granaflocken und Poulet Brot
<b>Freitag</b>	Tagessuppe / Weisskabissalat Linguine mit Lachs Carbonara (FAO/27) Blattspinat <i>Ananassalat mariniert</i>	Mozzarellasticks mit Tomatensauce Risotto Blattspinat	Kartoffelpuffer mit Kräuterquark	Birnenwähe mit Rahm
<b>Samstag</b>	Tagessuppe/ Tagessalat Poulet-Hacksteak mit Rahmsauce Savoyer Kartoffeln Peperonata <i>Zwetschgenkompott</i>	Grillkäse mit Tomatenchutney Nudeln Peperonata	Crêpes mit Hackfleisch	Birchermüesli mit Rahm
<b>Sonntag</b>	Tagessuppe / Tagessalat Rindsschmorschnitzel in Rotweinsauce Gnocchi Ratatouille <i>Erdbeer Tiramisu</i>	Gnocchi mit Tomatenrahmsauce Reibkäse	Gelberbseneintopf mit Gemüse	Lyonerteller bunt garniert Brot

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.