

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	<i>Med. Gemüsesuppe/ Gurkensalat</i> Schweins-Cordon bleu mit Zitronenschnitt Süsskartoffelspalten Tex Mex Gemüse <i>Falsches Spiegelei</i>	Vegi Moussaka mit Feta und Tomaten	Tortelloni Tricolore mit Fleischfüllung Tomatenrahmsauce	Laugenstange mit Cantadou, Gurken und Tomaten
Dienstag	<i>Rindsbouillon mit Fideli/Tagessalat</i> Pouletragout in Pilzrahmsauce Bramatapolenta und Blattspinat <i>Birnenkompott mit Crumble</i>	Röstipastetli mit Pilzragout Blattspinat	Ramequin und Tagessalat	Tommekäse paniert mit Salat Grahambrot
Mittwoch	<i>Romanescocrèmesuppe/ Zuckerhutsalat</i> Schweinsbraten Tessiner Art mit Marsalasauce Kartoffelkroketten und Kohlrabi <i>Joghurt-Honigcrème</i>	Vegi Bratwurst mit Vegi Zwiebelsauce Kartoffelkroketten Cocobohnen	Vogelheut mit Rhabarberkompott	Crevettencocktail (FAO27) Toast
Donnerstag	<i>Maisgriesssuppe/Tagessalat</i> Kalbspojarski mit Pfefferrahmsauce Risotto Grüne Bohnen <i>Zwetschgenblechkuchen</i>	Risotto mit Mozzarellasticks und Peperonirelish Safranfenchel	Crêpes mit Hackfleischfüllung	Spargelbrötli
Freitag	<i>Brotsuppe/Blumenkohlsalat</i> Paniertes Schollenfilet (FAO67) mit Zitronenschnitt Camarquereis und Rahmlauch <i>Guave-Hibiskus Sorbet</i>	Selleriepiccata Nudeln mit Tomaten-Basilikumsauce	Weisswurst mit süssem Senf Laugenbretzel	Pfirsichwähe mit Schlagrahm
Samstag	<i>Mille Fanti/Tagessalat</i> Rindsragout Jäger Art Spätzli Ofengemüse <i>Belgische Waffeln</i>	Salatbowle mit Chili Cheese	Gebratener Fleischkäse mit Senf Kartoffelsalat	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	<i>Spargelcrèmesuppe/Tagessalat</i> Kalbsblankett in Senfsauce Nudeln Erbsen <i>Mandelflan</i>	Gemüselasagne Rucola	Gelberbseneintopf mit Gemüse Ruchbrot	Gemischter Käse- und Fleischteller Ruchbrot



PFLEGEZENTRUM
BRUNNMATT

MENUPLAN 25. Mai - 31. Mai 2026

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Rindshohrücken mit Kräuterbutter
Pommes Rissolées und Ratatouille

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Fitnesssteller mit Römischen Calamares (FAO41) und Knoblauch-Dip

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.