

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	<i>Blumenkohlcrèmesuppe/Kürbissalat</i> Gebratene Pouletbrust Süss & Sauersauce Nudeln Wokgemüse <i>Mirzetas Karotten Blechkuchen</i>	Gemüsegersotto	Früchterösti mit Vanillesauce	Hauspastete mit Cumberlandsauce Selleriesalat
Dienstag	<i>Kartoffellauchsuppe/Tagessalat</i> Rindshacksteak mit Pfefferrahmsauce Kartoffelstock und Kürbisgemüse <i>Tiramisu Mousse</i>	Zucchini-Piccata mit Tomatensauce Nudeln Kürbisgemüse	Gratinierte Crêpes mit Spinatfüllung	Foccacia mit Chorizo und Tzaziki
Mittwoch	<i>Tomatencrèmesuppe/Maissalat</i> Kalbsadrio mit Rotweinsauce Pommes Frites Ratatouille <i>Sacherschnitte</i>	Salatbowle mit Chilli Cheese Joghurt-Minz Dip	Kirschen Pancakes mit Ahornsirup	Rauchforellen-mousse Ruchbrot
Donnerstag	<i>Rindsbouillon mit Fideli/Tagessalat</i> Poulet Hacksteak Hawäi Spinatgnocchi gebratener Weisskohl <i>Pistazienglace</i>	Spinat-Ricotta Tortelloni mit Tomatenrahmsauce und Reibkäse	Schinkengipfeli Tagessalat	Nüsslisalat mit Ei, Käse und Croûtons Semmeli
Freitag	<i>Kohlrabicrèmesuppe/Couscoussalat</i> Dorade (TR) mit Portweinsauce Kräuterrisotto Mangold <i>Mini Schoko Muffin</i>	Ofenkartoffel mit Lauch-Pilz Ragout	Schwingerhörnli mit Schabzigersauce	Pfirsichwähe mit Schlagrahm
Samstag	<i>Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen/Tagessalat</i> Blut- und Leberwurst Petersilienkartoffeln Sauerkraut <i>Apfelkompott</i>	Dinkel-Provolonetales mit Peperonirelish Kartoffelkroketten Karottenduett	Müscheli mit Ei und Schinken Apfelmus	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	<i>Randencrèmesuppe/Tagessalat</i> Schweinspiccata mit Tomatensauce Spaghetti und Ofengemüse <i>Kirschen Streuselkuchen</i>	Falafel mit Ras al Hanut-Dip Parfümreis Peperonata	Bohneneintopf mit Schweinswürstli	Laugenstange mit Cantadou, Gurken und Tomaten



PFLEGEZENTRUM
BRUNNMATT

MENUPLAN 12. - 18. Oktober 2026

Montag – Mittwoch Mittag

Hit
 Egliknusperli (FAO/05) mit Tartar Sauce
 Salzkartoffeln und Rahmspinat

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit
 Hirsch Burger Brunnmatt (EU)
 Pommes Frites

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.

