



PFLEGEZENTRUM
BRUNNMATT

MENUPLAN 28. Okt. - 03. Nov. 2024

	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	<i>Tagessuppe / Rettichsalat</i> Äplermagronen mit Speck Reibkäse und Apfelmus <i>Blutorangen Joghurtcreme</i>	Äplermagronen mit geräuchertem Tofu Reibkäse Apfelmus	Wurstgulasch mit Kartoffeln, Peperoni Brot	Laugenstange mit Emmentaler, Gurken und Tomaten
Dienstag	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Kalbsbrätchügeli mit Champignons im Blätterteigpastetli Reis und Karottenduett <i>Moccamousse</i>	Currygemüse-Ragout im Blätterteigpastetli Reis	Crêpe mit Konfi	Schinkenmousse mit Brot
Mittwoch	<i>Tagessuppe / Zuckerhut</i> Pouletpiccata Tomatenspaghetti Zucchettigemüse <i>Kirschen Streuselkuchen</i>	Auberginenpiccata Tomatenspaghetti Zucchettigemüse	Gratinierte Lauch- Schinkenrolle mit Gschwellti	Spargelbrötli
Donnerstag	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Berner Platte mit Senf, Schüfeli, Saucisson, Speck, Wienerli und Salzkartoffeln Sauerkraut <i>Rotweinbirne mit Rahm</i>	Karotten-Buchweizenplätzchen mit Kräuterrahmsauce Salzkartoffeln glasierte Randen	Pizza "Verdura" mit Peperoni, Zucchetti und schwarzen Oliven Salat	Bunter Wurstsalat Brot
Freitag	<i>Tagessuppe/Mexikanischer Salat</i> Forelle (TR) aus dem Ofen mit Dillrahmsauce Camargue Reis glasierte Gurken <i>Mandelpudding im Weckglas</i>	Linsen-Dal mit Joghurt und Naanbrot	Käsetoast mit Spiegelei	Aprikosenwähe mit Rahm
Samstag	<i>Tagessuppe/ Tagessalat</i> Kalbszunge mit Meerrettichsauce Bramatapolenta Dörrbohnen <i>Profiterolles mit Rahm</i>	Gnocchi Gorgonzola mit Blattspinat	Ravioli in Tomatensauce	Birchermüesli mit Rahm
Sonntag	<i>Tagessuppe / Tagessalat</i> Rehpfefter (EU) mit Spätzli Rotkraut <i>Preiselbeer Tiramisu</i>	Falafel mit Joghurt-Dip Couscous Peperonata	Kürbissuppe mit Kichererbsen Brot	Poulet-Currysalat mit Brot

Montag – Mittwoch Mittag

Hit

Black Tiger Crevetten (VN)
mit Erdnusssauce
Parfümreis und Pak Choi

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit

Poueltflügeli aus dem Ofen
Country Cuts
BBQ-Sauce
Menüsalat

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.