	MITTAG Menü 1	Menü 2	ABEND Warm	Kalt
Montag	*Blumenkohlcrèmsuppe/* *Russischer Salat* Hörnli mit Rindsgehacktem Reibkäse und Apfelmus *Brownie Brunnmatt*	Hörnli mit Soja Gehacktem Reibkäse und Apfelmus	Mediterraner Gemüserisotto Grana Padano Flocken	Geräucherte Forelle mit Meerrettich Gurkensalat Urdinkelbrot
Dienstag	*Gerstensuppe/Tagessalat* Pouletschenkelsteak mit Honig-Senfsauce Bulgur Krautstiel *Kugel Glace*	Grillkäse gebratene Kartoffeln Tomatenragout	Apfelchüechli Vanillesauce	Schinken-Käseteller garniert Ruchbrot
Mittwoch	*Kürbiscrèmesuppe/Lollosalat* Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce Nudeln Glasierte Karotten *Rote Grütze mit Rahm*	Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino Grana Padano Flocken Cherrytomaten	Pizza Prosciutto Tagessalat	Eiersalat mit Radiesli und Schnittlauch Semmeli
Donnerstag	*Peperonicrèmesuppe/Tagessalat* Rindsschulterbraten mit Rotweinsauce Spätzli Kohlrabi *Tirolercake*	Quorngeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce Spätzli und Mischgemüse	Penne mit Dörrtomaten- Ricotta Pesto und Reibkäse	Reissalat mit Erbsen, Schinken und Mais
Freitag	*Rindsbouillon mit Gemüsestreifen/* *Weisskabissalat* Linguine al Tonno (FAO/71) *Aprikosenquarkcreme*	Tofu-Gemüse Curry Duftreis	Kartoffelpuffer Kräuterquark	Birnenwähe mit Schlagrahm
Samstag	*Fenchelcremesuppe/Tagessalat* Poulet Fleischvogel mit braune Sauce Bramatapolenta gebratener Weisskohl *Ananassalat mariniert*	Rigatoni mit Rucola, Oliven, Cherrytomaten, Frischkäsesauce und Grana Padano Flocken	Quiche Lorraine Tagessalat	Birchermüesli mit Schlagrahm Ruchbrot
Sonntag	*Pastinakensuppe/Tagessalat* Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel Calvados-Apfelsauce Pommes Duchesse Zucchetti *Bisquitroulade*	Chili sin Carne mit Sauerrahm Reis	Kichererbseneintopf vegetarisch Ruchbrot	Mortadella-Teller bunt garniert Tessiner Brot

PFLEGEZENTRUM
BRUNNMATT

MENUPLAN 09. - 15. November 2026

Montag – Mittwoch Mittag

Hit
Lammnierstück (NZL) mit
Portweinjus
Kartoffelgratin und Kefen

Donnerstag – Samstag Mittag

Hit
Rindshuftsteak mit Café de Paris
Sauce
Country Cuts und Tex Mex Gemüse

Sofern nicht anders deklariert, servieren wir Ihnen Fleisch aus der Schweiz. Änderungen bleiben vorbehalten. Lammfleisch kann mit nicht hormonellen Leistungsfördern wie Antibiotika erzeugt worden sein.