Zentrum Schlossmatt
Region Burgdorf

Menüplan 09.11.2026 - 15.11.2026

	Tagesmenü	Salat & Suppe	Selbstwahlbuffet	
Montag	Kalbsvoressen Estragonsauce Polenta Blumenkohl mit Brösmeli	Salatbuffet Rüeblicremesuppe	Paniertes Pouletschenkelsteak Zitronenschnitz Kürbisravioli Fetasauce	Risoléekartoffeln Polenta Blumenkohl mit Brösmeli Fenchelgemüse Ofentomate
Dienstag	Schweinsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce Spätzli Kräuterkohlrabi	Salatbuffet Marronisuppe	Gebratenes Zanderfilet Limettenbutter Kartoffel-Käsekuchen Quarkdipp	Salzkartoffeln Spätzli Kräuterkohlrabi Blattspinat Peperonata
Mittwoch	Rindshackbraten Bratensauce Gersotto Rahmwirz	Salatbuffet Suppe Bauernart	Trutenragout milde Currysauce Hüttenkäse-Tätschli Schnittlauchsauce	Glasnudeln Gersotto Rahmwirz Kefen Randen
Donnerstag	Pouletbrust Salbeijus Butternudeln Rosenkohl	Salatbuffet Apfel-Ingwersuppe	Lammhackbällchen Tomatensauce Tofuragout Rosmarinsauce	Couscous Butternudeln Rosenkohl Auberginengemüse Krautstiele
Freitag	Schweinshalsbraten Balsamicojus Schupfnudeln Romanesco	Salatbuffet Gemüsebouillon mit Fideli	Fischragout an Dillrahmsauce Wachsweiches Ei Gebratener Reis	Gewürz-Reis Schupfnudeln Romanesco Kürbisgemüse Bohnen mit Sesam
Samstag		Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe	Pouletfrikassee Rahmsauce Pizokel	Vegetarische Momos Kräutersauce Rüebli mit Schnittlauch
Sonntag		Salatbuffet Kürbispüreesuppe	Geschmorter Rindsbraten Rotweinsauce Bratkartoffeln	Gemüse-Cannelloni Gratiniert auf Tomatensauce Rotkraut

Täglich im Angebot:
Belegte Brötchen, Sandwiches,
Fruchtkuchen, Stückli & Patisserie

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch aus der Region.
Abweichungen sowie Fisch sind am Buffet deklariert.
Auskunft über Allergene erhalten Sie jederzeit durch das Servicepersonal oder die Küche.