









Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 01.06.26 	Tagessuppe Sonnhalden Pastetli (Speck, Pilze, Schinken, Gemüse) bunte Erbsen A/F/G/I/M	Tagessuppe Vegi Pastetli (Gemüseragout) A/F/G/I/M	Tagessuppe Götterspeise (Zwieback, Früchte, Vanillecreme) A/C/G/I	Wochenhit (MITTAG) Omelette Tagesbeilagen A/G/F/I/M
Dienstag 02.06.26 	Cremesuppe Schweinevoessen mit Gemüse Müscheliteigwaren Spargelgemüse A/G/F/I/M	Cremesuppe Veginuggets mit Sauce Müscheliteigwaren Spargelgemüse A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Toast Williams Birne, Speck, Käse A/G/I/M	1. Cafe Complet A/G 2. Birchermüesli A/G 3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J 4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG) 5. Toast mit Schinken/Käse A/G 6. Salatteller (Mittag) Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet Mir wünschet üch en Guetä 
Mittwoch 03.06.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Spiralen Popey Spinatcremesauce mit Poulet Reibkäse A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Spiralen Popey Spinatcremesauce mit Gemüse Reibkäse A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G/I/M	
Donnerstag 04.06.26 	Cremesuppe Sautierte Pouletbrust mit Paprikasauce Cous Cous gratinierter Blumenkohl A/G/I/H/M	Cremesuppe Vegiwurst mit Zwiebelsauce Cous Cous gratinierter Blumenkohl A/G/I/H/M	Cremesuppe Ochsenmaulsalat garniert Silserli A/C/G/I	
Freitag 05.06.26 	Tagessuppe Frittierte Calamares Tartarsauce Safranrisotto Rahmspinat A/D/G/I/M	Tagessuppe Panierte Pilze Tartarsauce Safranrisotto Rahmspinat A/G/I/M/	Tagessuppe Käseküchlein Russischersalat A/C/G/I	
Samstag 06.06. 26 	Tagessuppe Pizzafleischkäse mit Oreganosauce Kartoffeln aus dem Ofen glasierte Kohlraben A/F/G/I/J	Tagessuppe Gemüseschnitzel Oreganosauce Kartoffeln aus dem Ofen glasierte Kohlraben A/F/G/I/J	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 07.06.26 	Fleischbouillon mit Einlage Kalbgeschnetzeltes Rahmsauce Nudeln glasierte Karotten mit Dill A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Spinatplätzli mit Jus Nudeln glasierte Karotten mit Dill A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Weggli mit Eiercreme garniert A/C/F/G/M	

Benötigen Sie Auskünfte über Allergene? Fragen Sie uns – wir geben gerne Auskunft

Wir bevorzugen Schweizer-Fleisch ansonsten ist es deklariert nach Herkunftsland

Legende Allergene: A= Gluten/B=Krebstiere/C=Hühnerei/D=Fisch/E=Erdnüsse/F=Soja/G=Milch/H=Nüsse/I=Sellerie/J=Senf/K=Sesam/L=Lupine/M=Sulfite