









# Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
<b>Montag</b> 01.12.25 	Tagessuppe Gekochtes Rippli mit Senfsauce sautierte Serviettenknödel geschmortes Sauerkraut A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Gemüseschnitzel Senfsauce sautierte Serviettenknödel geschmortes Sauerkraut A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Toast mit Pilzragout (Cremesauce mit Pilzen) A/C/E/G	<b>Wochenhit (MITTAG)</b> <b>Omelette</b> <b>Tagesbeilagen</b> A/G/F/I/C/M
<b>Dienstag</b> 02.12.25 	Cremesuppe Rindsvoressen mit Bohnen Kartoffelgratin aus dem Ofen glasierte Karotten A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes Kartoffelgratin aus dem Ofen glasierte Karotten A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Cremiges Kürbisrisotto frischen Kräutern Reibkäse A/C/G/H/I	<b>1. Cafe Complet A/G</b>  <b>2. Birchermüesli A/G</b>  <b>3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J</b>  <b>4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG)</b>  <b>5. Toast mit Schinken/Käse A/G</b>  <b>6. Salatteller (Mittag)</b>  Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G  Täglich servieren wir <b>mittags</b> Salate von unserem Buffet  Mir wünschet üch en Guetä 
<b>Mittwoch</b> 03.12.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni 3 - Formaggi Haselnusssauce mit Gemüse Reibkäse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni 3 - Formaggi Haselnusssauce mit Gemüse Reibkäse A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
<b>Donnerstag</b> 04.12.25 	Cremesuppe Mildes Poulet-Thaicurry luftiger Basmatireis gedämpfte Kefen A/C/G/I/M	Cremesuppe Panierte Zwiebelringe luftiger Basmatireis gedämpfte Kefen A/C/F/G/I	Cremesuppe Wurstweggen Randensalat mit Orangen  A/C/G/I	
<b>Freitag</b> 05.12.25 	Tagessuppe Sonnhalden-Pastetli (Pilze, Schinken, Speck, Brätkugeln) bunte Erbsen A/C/G/I	Tagessuppe Vegipastetli Gemüseragout bunte Erbsen A/C/G/I	Tagessuppe Apfelkuchlein Vanillesauce Zimtzucker A/C/G/H	
<b>Samstag</b> 06.12.25 	Tagessuppe Saltimbocca vom Schwein mit Jus Süsskartoffelpommes Lauch an Cremesauce A/C/F/G/M	Tagessuppe Quornsteak mit Sauce Süsskartoffelpommes Lauch an Cremesauce A/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
<b>Sonntag</b> 07.12.25 	Fleischbouillon mit Einlage Marys Rindsleberli an Rotweinjus Rösti geschmorte Bohnen mit Speck A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Dinkelgeschnetzeltes Rösti geschmorte Bohnen A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Sülzli garniert Brot A/C/F/G/H	

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