

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 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	Wochenhit (MITTAG) Omelette Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 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	1. Cafe Complet A/G 2. Birchermüesli A/G
Mittwoch 03.12.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni 3 - Formaggi Haselnussssauce mit Gemüse Reibkäse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni 3 - Formaggi Haselnussssauce mit Gemüse Reibkäse A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J 4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG)
Donnerstag 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	5. Toast mit Schinken/Käse A/G 6. Salatteller (Mittag)
Freitag 05.12.25 	Tagessuppe Sonnhalde-Pastetli (Pilze,Schinken,Speck,Brätkugeln) bunte Erbsen A/C/G/I	Tagessuppe Vegipastetli Gemüseragout bunte Erbsen A/C/G/I	Tagessuppe Apfelküchlein Vanillesauce Zimtzucker A/C/G/H	Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G
Samstag 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	Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet
Sonntag 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	Mir wünschet üch en Guetä 

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