

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 02.02.26 	Tagessuppe Schweinehalssteak mit Buttersauce Tomatenrisotto mit Kräutern gedämpfter Romanesco A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Blumenkohlburger Buttersauce Tomatenrisotto mit Kräutern gedämpfter Romanesco A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Luftige Dampfnudeln Vanillesauce Puderzucker A/C/E/G	Wochenhit (MITTAG) Pizzafleischkäse Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 03.02.26 	Cremesuppe Rindsvoressen mit Pilzen Serviettenknödel geschmortes Rotkraut A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes Serviettenknödel geschmortes Rotkraut A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Siedfleischsalat garniert Silserli A/C/E/G	1. Cafe Complet A/G 2. Birchermüesli A/G
Mittwoch 04.02.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Pouletgeschnetzeltes mit Curry Gebratenreis mit Ei gedämpfte Kefen A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Gemüseschnitzel mit Curry Gebratenreis mit Ei gedämpfte Kefen 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 05.02.26 	Cremesuppe Glasierte Kalbshaxe mit Jus Spätzli gedämpfter Blumenkohl A/C/G/I/M	Cremesuppe Champignonplätzli Jus Spätzli gedämpfter Blumenkohl A/C/F/G/I	Cremesuppe Süsse Omelette gefüllt (Beeren) A/C/G/I	5. Toast mit Schinken/Käse A/G 6. Salatteller (Mittag)
Freitag 06.02.26 	Tagessuppe Sautiertes Doradenfilet Tomatensauce Salzkartoffeln mit Kräutern Zuchettigemüse A/C/D/G/I	Tagessuppe Zwiebelringe Kräutermayo Salzkartoffeln mit Kräutern Zuchettigemüse A/C/G/I	Tagessuppe Käseküchlein gekochter Selleriesalat mit Orange A/C/G/H	Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G
Samstag 07.02.26 	Tagessuppe Hörnli mit Zigersauce Gemüse Apfelmus/Reibkäse A/C/F/G/M	Tagessuppe Hörnli mit Zigersauce Gemüse Apfelmus/Reibkäse 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 08.02.26 	Fleischbouillon mit Einlage Geschmorter Fleischvogel mit Sauce luftiger Kartoffelstock gedämpfte Kefen A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Gemüseschnitzel mit Jus luftiger Kartoffelstock gedämpfte Kefen A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Quarkstrudel Zimtsauce mit Mohn 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