Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 02.11.26 	Tagessuppe Rindfleischvogel geschmort mit Jus Bunter Reis Gedämpftes Pastinakengemüse	Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Jus Bunter Reis Gedämpftes Pastinakengemüse	Tagessuppe Süsse Omeletten Gebacken Gefüllt mit Konfi	**Wochenhit (MITTAG)** **Kalbshaxen** **Tagesbeilagen** A/G/F/I/C/M
Dienstag 03.11.26 	Cremesuppe Wildschweingeschnetzeltes «Mirza» Pizokel Geschmortes Rotkraut	Cremesuppe Halloumi paniert an Jus Pizokel Geschmortes Rotkraut	Cremesuppe Aelpler-Rösti Mit Speckwürfeli und Käse überbacken	**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** 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 04.11.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Spaghetti «Carbonara» Mit Schinken und Speckwürfeli Reibkäse	Gemüsebouillon mit Einlage Spaghetti «Napoli» Tomatensauce Reibkäse	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi	
Donnerstag 05.11.26 	Cremesuppe Hackfleischbällchen an Preisselbeerjus Butter-Teigwaren Gedämpfte Bohnen	Cremesuppe Vegiebällchen an Preisselbeerjus Butter-Teigwaren Gedämpfte Bohnen	Cremesuppe Birnenwähe An feinem Eierguss Mit geschlagenem Rahm garniert	
Freitag 06.11.26 	Tagessuppe Schweinsgeschnetzeltes Kartoffelstock Glasierte Karotten mit Kräutern	Tagessuppe Dinkelgeschnetzeltes Kartoffelstock Glasierte Karotten m. Kräutern	Tagessuppe Pilzrisotto Reibkäse	
Samstag 07.11.26 	Tagessuppe Panierte Fischstäbli/ Kräutermayo Ofenkartoffeln Gedämpfter Broccoli	Tagessuppe Käsenuggets/ Kräutermayo Ofenkartoffeln Gedämpfte Broccoli	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi	
Sonntag 08.11.26 	Fleischbouillon mit Einlage Tessinerbraten mit Morchelsauce Bramata Polenta Geschmortes Sauerkraut	Gemüsebouillon mit Einlage Dinkelgeschnetzeltes Bramata Polenta Geschmortes Sauerkraut	Fleischbouillon mit Einlage Gebackene Chäschüechli Gekochter Randensalat	

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

Wir bevorzugen Schweizer-Fleisch ansonsten ist es deklariert nach Herkunftsland

Informationen über die Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage von unserem Koch