

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 03.08.26 	Tagessuppe Sonnhalden Pastetli Brät, Schinken, Speck, Pilze bunte Erbsen A/F/G/I/M	Tagessuppe Vegi Pastetli Gemüseragout bunte Erbsen A/F/G/I/M	Tagessuppe Käseküchlein Russischersalat A/C/G/I	Wochenhit (MITTAG) Fischfilet Tagesbeilagen A/G/F/I/M
Dienstag 04.08.26 	Cremesuppe Sautiertes Pouletschnitzel mit Jus Pommes glasierte Karotten A/G/F/I/M	Cremesuppe Quornstreak mit Jus Pommes glasierte Karotten A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Hinterschinken Melonentranché garniert A/G/I/M	Cafe Complet A/G Birchermüesli A/G Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG) Toast mit Schinken/Käse A/G 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 05.08.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Ricotta Spinat Tomatencremesauce Gemüse A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Ricotta Spinat Tomatencremesauce Gemüse A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G/I/M	
Donnerstag 06.08.26 	Cremesuppe Pizzafleischkäse mit Oreganosauce Polenta mit Sultaninen geschmortes Peperonigemüse A/G/I/H/M	Cremesuppe Gemüseschnitzel Oreganosauce Polenta mit Sultaninen geschmortes Peperonigemüse A/G/I/H/M	Cremesuppe Apfelküchlein Vanillesauce Zimt A/C/G/I	
Freitag 07.08.26 	Tagessuppe Sautiertes Doradenfilet Minzesauce Salzkartoffeln Rahmspinat A//G/I/M	Tagessuppe Zwiebelringe aus dem Ofen Salzkartoffeln Rahmspinat A/G/I/M/	Tagessuppe Toast Hawaii Käse, Ananas, Schinken A/C/G/I	
Samstag 08.08.26 	Tagessuppe Schweineschnitzel paniert Zitrone Pommes Geschmorte Bohnen A/D/F/G/I/J	Tagessuppe Panierte Sellerietranche Zitrone Pommes Geschmorte Bohnen A/F/G/I/J	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 09.08.26 	Fleischbouillon mit Einlage Kalbsschulterbraten mit Pfeffersauce Teigwaren sautierte Zucchetti A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Dinkelgeschnetzeltes Teigwaren sautierte Zucchetti A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Pouletsalat garniert Brot A/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