## Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Wochentag	<u>Menü</u>	<b>Vegetarisch</b>	<u>Abendessen</u>	<u>Alternativen</u>
Montag 03.11.25	Tagess <mark>uppe</mark> Pouletpicatta m <mark>it Tomate</mark> nsauce Spa <mark>ghetti</mark>	Tagessuppe Quornpiccata Tomatensauce Spaghetti	Tagessuppe Süsse Omeletten Gefüllt mit Konfitüre	Wochenhit (MITTAG) Käseküchlein Tagesbeilagen
	gedämpft <mark>er Blattsp</mark> inat A/C/ <mark>F/G/I/J</mark>	gedämpfter Blattspinat A/C/F/G/I/J	A/C/E/G	A/G/F/I/C/M
Dienstag 04.11.25	Creme <mark>suppe</mark> Schweinsvoressen mit Weisskabis Salzkartoffeln	Cremesuppe Gemüseschnitzel Salzkartoffeln	Cremesuppe Wurstweggen aus dem Ofen Randensalat	1. Cafe Complet A/G
	Schwa <mark>rzwurzeln mit Saf</mark> ran A/C/G/F/I/M	Schwarzwurzeln mit Safran A/C/G/F/I/M	garniert A/C/G/H/I	2. Birchermüesli A/G
Mittwoch 05.11.25	Gem <mark>üse</mark> bou <mark>illon</mark> mit Einlage Rindsgehacktes Hörnli	Gemüsebouillon mit Einlage Hörnli Tomatensauce	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse	3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J
	A <mark>pfelmus/ Reibkäse A/C/G/I</mark>	Reibkäse A/F/G/I	Butter, Konfi A/G	4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock
Donnerstag 06.11.25	Cremesuppe Schweinegeschnetzeltes Rahmsauce	Cremesuppe Panierte Pilze	Cremesuppe Toast Hawaii	Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG)
Herzicken Gherworh!	Kartoffelstock ged <mark>ä</mark> mpfter Broccoli A/C/G/I/M	Kartoffelstock gedämpfter Broccoli A/C/F/G/I	(Käse,Ananas,Schinken) A/C/G/I	5. Toast mit Schinken/Käse A/G
Freitag 07.11.25	Tagessuppe Sautiertes Forellenfilet/Dillsauce	Tagessuppe Vegicervelat	Tagessuppe Röstitaschen gefüllt	6. Salatteller (Mittag)
	Wild Reis geschmorte Bohnen A/C/D/G/I	Wilder Reis geschmorte Bohnen A/C/G/I	gekochter Selleriesalat A/C/G/H	Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden
Samstag 08.11.25	Tagessuppe Pastetli	Tagessuppe Pastetli	Tagessuppe Café Complet	G
	(Brät, Speck, Pilze, Schinken) bunte Erbsen A/C/F/G/M	Gemüseragout bunte Erbsen A/F/G/I/M	Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	Täglich servieren wir <b>mittags</b> Salate von unserem Buffet
Sonntag 09.11.25	Fleischbouillon mit Einlage Kalbshalsbraten mitRosmarinjus	Gemüsebouillon mit Einlage Dinkelgeschnetzeltes	Fleischbouillon mit Einlage Siedfleischsalat	_
09.11.25	Räibsnaisbraten mitkosmarinjus Röstifrites gratinierter Blumenkohl A/C/F/G/I/M	Röstifrites gratinierter Blumenkohl A/F/G/M	garniert Silserli 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

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30