




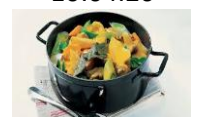




Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 06.04.26 	Tagessuppe Hackbraten mit Zwiebeljus sämiges Safranrisotto glasierte Karotten mit Dill A/F/G/I/M	Tagessuppe Panierte Pilze mit Zwiebeljus sämiges Safranrisotto glasierte Karotten mit Dill A/F/G/I/M	Tagessuppe Hinterschinkenteller Russischersalat und Ei Brot A/C/G/I	Wochenhit (MITTAG) Fleischvogel Tagesbeilagen A/G/F/I/M
Dienstag 07.04.26 	Cremesuppe Penne Primavera Tomatensauce mit Gemüse Reibkäse A/G/F/I/M	Cremesuppe Penne Primavera Tomatensauce mit Gemüse Reibkäse A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Milchreis Kirschenkompott A/G/I/M	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 (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 08.04.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Pastetli Sonnhalde (Brät, Pilze, Speck, Schinken) bunte Erbsen A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Pastetli Vegistyle (Gemüseragout) bunte Erbsen A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G/I/M	
Donnerstag 09.04.26 	Cremesuppe Sautierter Cervelat mit Käse Jus Pommes gratinierte Blumenkohl A/G/I/H/M	Cremesuppe Panierter Sellerie mit Jus Pommes gratinierte Blumenkohl A/G/I/H/M	Cremesuppe Wurstweggen Maissalat mit Früchten A/C/G/I	
Freitag 10.04.26 	Tagessuppe Lammvoressen an Safransauce Trockenreis geschmorter Stangensellerie A//G/I/M	Tagessuppe Gemüseschnitzel mit Safrans. Trockenreis geschmorter Stangensellerie A/G/I/M/	Tagessuppe Tomaten/Mozzarellasalat Garniert Silserli A/C/G/I	
Samstag 11.04. 26 	Tagessuppe Fischkunsperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln gedämpfter Broccoli A/D/F/G/I/J	Tagessuppe Zwiebelringe mit Tartarsauce Salzkartoffeln gedämpfter Broccoli A/F/G/I/J	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 12.04.26 	Fleischbouillon mit Einlage Bärlauchbrättätschli mit Rahmsauce Nudeln geschmorte Bohnen A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Käseplätzli Morchelsauce Nudeln geschmorte Bohnen A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Götterspeise mit Früchten (Zwieback/Vanillecreme) 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