









Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 06.05.24 	Tagessuppe Gesottener Speck mit Senf Salzkartoffeln mit Gartenkräutern glasierte Karotten mit Mango A/C/F/I/J	Tagessuppe Gebackene Zwiebelringe Salzkartoffeln Gartenkräutern glasierte Karotten mit Mango A/C/F/I/J	Tagessuppe Frisches Birchermüesli (Apfel/Birnen/Beeren/Feigen) Silserli A/G/I/M A/C/G/M	Wochenhit Lachstranche Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 07.05.24 	Cremesuppe Tortelloni Tricolore Bärlauchsauce frischem Gemüse Parmesan A/C/G/F/I	Cremesuppe Tortelloni Tricolore Bärlauchsauce frischem Gemüse Parmesan A/C/G/F/I	Cremesuppe Aprikosenwähe mit Rahm A/C/G/F/I	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 5. Schinken/Käsetoast 6. Rösti Walliser Art G Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G Täglich servieren wir frische Salate von unserem Buffet Verschiedene Breie werden gemäss Wochenplan angeboten Mir wünschet üch en Guetä 
Mittwoch 08.05.24 	Gemüsebouillon mit Einlage Schweine Cordon-bleu Pommes geschmorte Bohnen A/C/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Randenburger mit Kräuterbutter Pommes geschmorte Bohnen A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 09.05.24 	Cremesuppe Geschmorter Fleischvogel Rotweinjus Spinatnudeln gratinierter Blumenkohl A/C/F/G/I/M	Cremesuppe Blumenkohlburger Spinatnudeln gratinierter Blumenkohl A/C/G/F/I	Cremesuppe Sämiges Risotto Spargelspitzen Reibkäse A/C/G/H/I/M	
Freitag 10.05.24 	Tagessuppe Sautiertes Doradenfilet mit Dillsauce weicher Cous Cous glasierte Kohlraben A/C/D/G/I/M	Tagessuppe Dinkelgeschnetzeltes weicher Cous Cous glasierte Kohlraben A/C/F/G/I	Tagessuppe Siedfleischsalat garniert Brot A/C/G/	
Samstag 11.05.24 	Cremesuppe Kalbgeschnetzeltes mit Pilzen Tagliatelle mit Butter glasierte Karotten A/F/G/M	Cremesuppe Quornsteak mit Rahmsauce Tagliatelle mit Butter glasierte Karotten A/F/G/I/M	Cremesuppe Café Complet mit Joghurt und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 12.05.24 	Fleischbouillon mit Einlage Pochierte Pouletbrust Buttersauce Kartoffeln aus dem Ofen geschmortes Lauchgemüse A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Käseplätzli mit Butter/Kräuter. Kartoffeln aus dem Ofen geschmortes Lauchgemüse A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Käseküchlein aus dem Ofen gekochter Selleriesalat A/G/I/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