

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 06.10.25 	Tagessuppe Pizzafleischkäse mit Kräutersauce Duchesse Kartoffeln Tomate aus dem Ofen A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Champignons mit Kräutersauce Duchesse Kartoffeln Tomate aus dem Ofen A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Käseteller ZIBU/Birnbrot Kartoffeln A/C/E/G	Wochenhit (MITTAG) Rippli Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 07.10.25 	Cremesuppe Paniertes Schweineschnitzel Pommes gratinierter Blumenkohl A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Vegicervelat mit Senf Pommes gratinierter Blumenkohl A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Würstwegge Randensalat gekocht A/C/G/H/I	1. Cafe Complet A/G 2. Birchermüesli A/G
Mittwoch 08.10.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Cannelloni Ricotta/Spinat (Tomatencremesauce) gratiniert A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Cannelloni Ricotta/Spinat (Tomatencremesauce) gratiniert A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J 4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG)
Donnerstag 09.10.25 	Cremesuppe Sautierte Bratwurst Kartoffelsalat Bürli A/C/G/I/M	Cremesuppe Vegicervelat mit Jus Kartoffelsalat Bürli A/C/F/G/I	Cremesuppe Raclettetoast (Toastbrot, Raclettekäse) garniert A/C/G/I	5. Toast mit Schinken/Käse A/G
Freitag 10.10.25 	Tagessuppe Zanderknusperli mit Tartarsauce Weissweinsrisotto Rahmspinat mit Knoblauch A/C/D/G/I	Tagessuppe Zwiebelringe mit Tartarsauce Weissweinsrisotto Rahmspinat mit Knoblauch A/C/G/I	Tagessuppe Birchermüesli (Apfel, Birnen, Feigen, Karotten) Silserli A/C/G	6. Salatteller (Mittag/Abend) Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G
Samstag 11.10.25 	Tagessuppe Pastetli (Brätkügeli, Pilze, Speck, Schinken) bunte Erbsen A/C/F/G/M	Tagessuppe Pastetli Gemüseragout bunte Erbsen A/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet mit Joghurt/Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet
Sonntag 12.10.25 	Fleischbouillon mit Einlage Hirschragout Hubertus Spätzli geschmortes Rotkraut A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Champignonplätzli Spätzli geschmortes Rotkraut A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Knusprige Apfelkuchlein Orangensauce Zimt 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

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