









Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 07.04.25 	Tagessuppe Sautierter Bernercervelat Jus Süsskartoffelfrites geschmortes Lauchgemüse A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Vegicervelat mit Jus Süsskartoffelfrites geschmortes Lauchgemüse A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Toast Hawaii (Toast/Schinken/Käse/Ananas) A/C/G/I/M	Wochenhit (MITTAG) Salzige Omelette Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 08.04.25 	Cremesuppe Lasagne (Rindfleisch) A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Lasagne (Gemüselasagne) A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Kartoffelsalat Schüblig Brot A/C/G/H	<ol style="list-style-type: none"> 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. Kräuteromlette/Gemüse C/G 6. Toast mit Schinken/Käse A/G <p>Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G</p> <p>Täglich servieren wir frische Salate von unserem Buffet</p> <p>Verschiedene Breie werden gemäss Wochenplan angeboten</p> <p>Mir wünschet üch en Guetä </p>
Mittwoch 09.04.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Rindsvoressen mit Pilzen Polenta mit Feigen gedämpfte Spargeln A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Blumenkohlburger Polenta mit Feigen gedämpfte Spargeln A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 10.04.25 	Cremesuppe Pouletschenkelsteak mit Senfsauce Kartoffelgratin geschmortes Blaukraut A/C/G/I/M	Cremesuppe Halloumi mit Senfsauce Kartoffelgratin geschmortes Blaukraut A/C/F/G/I	Cremesuppe Apfelkuchlein Vanillesauce Zimt A/G/I	
Freitag 11.04.25 	Tagessuppe Kichererbsencurry mit Früchten luftiger Basmatireis glasierte Kohlraben A/C//G/I	Tagessuppe Dinkelgeschnezeltes luftiger Basmatireis glasierte Kohlraben A/C/G/I	Tagessuppe Sämiges Spargelrisotto Reibkäse A/C/G	
Samstag 12.04.25 	Tagessuppe Adrio aus dem Ofen Rosmarinsauce Pommes gratinierte Blumenkohl A/C/F/G/M	Tagessuppe Spinatplätzli mit Jus Pommes gratinierte Blumenkohl A/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet mit Joghurt/Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 13.04.25 	Fleischbouillon mit Einlage Sonntags Pastetli (Speck, Schinken, Brät, Pilze) bunte Erbsen A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Sonntags Pastetli Gemüseragout bunte Erbsen A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Apfelwähe Schlagrahm mit Zimt A/C/F/G/H	

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