

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 07.07.25 	Tagessuppe Poulet Piccata Tomatensauce Spaghetti gedämpfter Broccoli A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Quornsteak Tomatensauce Spaghetti gedämpfter Broccoli A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Apfelwähe Schlagrahm garniert A/C/E/G/H	Wochenhit (MITTAG) Ofenguck Salat A/G/F/I/C/M
Dienstag 08.07.25 	Cremesuppe Gemüselasagne aus dem Ofen Salat A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Gemüselasagne aus dem Ofen Salat A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Käseküchlein mit Salat garniert A/C/G/H/I	1. Cafe Complet A/G 2. Birchermüesli A/G
Mittwoch 09.07.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Müscheli Carbonara (Schinken/Specksauce) Reibkäse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Müscheli Gemüsecremesauce Reibkäse 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 10.07.25 	Cremesuppe Rindsvoressen TexMex Bramata Polenta bunte Erbsen A/C/G/I/M	Cremesuppe Spinatplätzli Bramata Polenta bunte Erbsen A/C/F/G/I	Cremesuppe Fotzelschnitte Apfelmus Zimt A/C/G/I	5. Toast mit Schinken/Käse A/G
Freitag 11.07.25 	Tagessuppe Schlemmerfilet Provoncale Salzkartoffeln gedünsteter Blattspinat A/C/D/G/I	Tagessuppe Dinkelgeschnetzeltes Salzkartoffeln gedünsteter Blattspinat A/C/G/I	Tagessuppe Schinkli Kartoffelsalat Senf A/C/G	6. Salatteller (Mittag/Abend) Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G
Samstag 12.07.25 	Tagessuppe Sautiertes Schweinesaltimbocca Jus Pilzrisotto gratinierte Tomate A/C/F/G/M	Tagessuppe Käseplätzli mit Jus Pilzrisotto gratinierte Tomate 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 13.07.25 	Fleischbouillon mit Einlage Panierter Schweineschnitzel mit Jus Pommes Erbsen und Karotten A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Blumenkohlburger Pommes Kohlraben-Karottengemüse A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Sommer Birchermüesli frische Früchte 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

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