

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 07.09.26 	Tagessuppe Sonnhalden Pastetli (Brät, Speck, Schinken, Pilze) Bunte Erbsen A/C/F/G/I	Tagessuppe Vegi Pastetli Gemüsefüllung Bunte Erbsen A/C/F/G/I	Tagessuppe Weggli mit Schinken Tartarsauce garniert A/C/G	Wochenhit (MITTAG) Fischfilet Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 08.09.26 	Cremesuppe Panierter Schweineschnitzel Pommes Gratiniertes Blumenkohl A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Blumenkohlburger Pommes Gratiniertes Blumenkohl A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Birchermüesli mit Karotten (Frische Früchte, Karotte) Silserli A/G/H	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 Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet
Mittwoch 09.09.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Penne Popey (Spinatcremesauce mit Gemüse) Reibkäse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Penne Popey (Spinatcremesauce mit Gemüse) Reibkäse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 10.09.26 	Cremesuppe Pochierte Pouletbrust mit Safransauce Tomatenrisotto Glasierte Kohlraben A/G/F/I	Cremesuppe Sautierte Zucchini Tomatenrisotto Glasierte Kohlraben A/F/G/I	Cremesuppe Käseteller Kartoffeln ZIBU A/C/E/G/I	
Freitag 11.09.26 	Tagessuppe Calamareting Zitronenmayo Salzkartoffeln mit Schnittlauch Gedämpfter Blattspinat A/C/D/G/I	Tagessuppe Pikante Käsenuggets Salzkartoffeln mit Schnittlauch Gedämpfter Blattspinat A/C/G/I	Tagessuppe Milchreis Kirschenkompott Zimt A/C/G/I	
Samstag 12.09.26 	Tagessuppe Linsencurry mit Früchten Basmatireis Gedünstete Kefen A/C/F/G/M	Tagessuppe Linsencurry mit Früchten Basmatireis Gedünstete Kefen A/C/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 13.09.26 	Fleischbouillon mit Einlage Knuspriger Tessinerbraten Pilzsauce Bramata Polenta mit Sultaninen Geschmortes Rotkraut A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Spinatplätzli Bramata Polenta mit Sultaninen Geschmortes Rotkraut A/F/G/I/M	Fleischbouillon mit Einlage Duett von Cervelat und Landjäger Garniert Brot A/G/I	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