









Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 08.06.26 	Tagessuppe Geschmorter Fleischvogel mit Jus Polenta mit Kräutern geschmortes Lauchgemüse A/F/G/I/M	Tagessuppe Blumenkohl mit Jus Polenta mit Kräutern geschmortes Lauchgemüse A/F/G/I/M	Tagessuppe Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käse) A/C/G/I	Wochenhit (MITTAG) Brätschnitzel Tagesbeilagen A/G/F/I/M
Dienstag 09.06.26 	Cremesuppe Bernercervelat mit Zwiebelsauce Duchesse Kartoffeln gedämpfter Broccoli A/G/F/I/M	Cremesuppe Quornsteak Zwiebelsauce Duchesse Kartoffeln gedämpfter Broccoli A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Käseteller Kartoffeln/Zibu Birnbrot A/G/I/M	<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. Toast mit Schinken/Käse A/G 6. Salatteller (Mittag) <p>Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G</p> <p>Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet</p> <p>Mir wünschet uch en Guetä </p>
Mittwoch 10.06.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Ricotta/Spinat Pestocremesauce mit Gemüse Reibkäse A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Ricotta/Spinat Pestocremesauce mit Gemüse Reibkäse A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G/I/M	
Donnerstag 11.06.26 	Cremesuppe Pouletgeschnetzeltes mit Bohnen Reis buntes Maisgemüse A/G/I/H/M	Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes Reis buntes Maisgemüse A/G/I/H/M	Cremesuppe Wraprolle gefüllt Avocado creme/Schinken/Ei garniert A/C/G/I	
Freitag 12.06.26 	Tagessuppe Rindsbraten mit Calvadosauce Kartoffelgratin glasierte Karotten A/D/G/I/M	Tagessuppe Panierter Aubergine Kartoffelgratin glasierte Karotten A/G/I/M/	Tagessuppe Tomaten/Mozzarellasalat Garniert Brot A/C/G/I	
Samstag 13.06.26 	Tagessuppe Hörnli Rindgehacktes Apfelmus A/F/G/I/J	Tagessuppe Hörnli Tomatensauce Reibkäse A/F/G/I/J	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 14.06.26 	Fleischbouillon mit Einlage Egliknusperli Tartarsauce Pommes Pastinaken mit Brunoise A/D/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Panierte Pilze Tartarsauce Pommes Pastinaken mit Brunoise A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Sülzli Garniert Silserli A/F/G/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