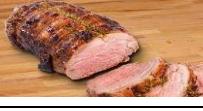


# Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 09.02.26 	Tagessuppe Brätschnitzel mit Kräuterjus Pommes Glasierte Kohlrabi A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Panierte Pilze Kräuterjus Pommes Glasierte Kohlrabi A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Milchreis Beerenkompott Zimtzucker A/C/E/G	<b>Wochenhit (MITTAG)</b> Omelette Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 10.02.26 	Cremesuppe Schweinevoressen mit Sauerkraut Kartoffelgratin mit Estragon Grillgemüse aus dem Ofen A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes Kartoffelgratin mit Estragon Grillgemüse aus dem Ofen A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Käseteller Kartoffeln ZIBU/Birnbrot A/C/E/G	1. Cafe Complet A/G  2. Bircher Müesli A/G
Mittwoch 11.02.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Ricotta/Spinat Tomatensauce Tex-Mex Reibkäse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Ricotta/Spinat Tomatensauce Tex-Mex 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 12.02.26 	Cremesuppe Pouletschenkelsteak mit Cocktailsauce Schupfnudeln mit Estragon geschmortes Peperonigemüse A/C/G/I/M	Cremesuppe Vegischnitzel Schupfnudeln mit Estragon geschmortes Peperonigemüse A/C/F/G/I	Cremesuppe Kartoffelsalat Schülig Brot A/C/G/I	5. Toast mit Schinken/Käse A/G  6. Salatteller (Mittag)
Freitag 13.02.26 	Tagessuppe Kichererbsencurry mit Früchten luftiger Basmatireis Wok-mischgemüse A/C/D/G/I	Tagessuppe Kichererbsencurry mit Früchten luftiger Basmatireis Wok-mischgemüse A/C/G/I	Tagessuppe Götterspeise (Zwieback/Früchte) Vanillecreme A/C/G/H	Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G
Samstag 14.02.26 	Tagessuppe Geschmorter Fleischvogel mit Jus Nudeln glasierte Karotten A/C/F/G/M	Tagessuppe Quornsteak mit Jus Nudeln glasierte Karotten A/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet
Sonntag 15.02.26 	Fleischbouillon mit Einlage Tessinerbraten mit Rosmarinsauce Bramata Polenta geschmorte Bohnen A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Halloumi mit Rosmarinsauce Bramata Polenta geschmorte Bohnen A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Büchler-Sülzli garniert Brot 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