

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 10.08.26 	Tagessuppe Bratwurst mit Zwiebelsauce Herzoginkartoffeln Gratinierte Tomate A/F/G/I/J	Tagessuppe Vegiwurst mit Zwiebelsauce Herzoginkartoffeln Gratinierte Tomate A/F/G/I/J	Tagessuppe Kaiserschmarrn mit Rosinen Apfelmus Puderzucker A/C/E/G	Wochenhit (MITTAG) Hackbraten Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 11.08.26 	Cremesuppe Siedfleisch an Senfsauce Bouillonkartoffeln Geschmorte Bohnen A/G/F/I	Cremesuppe Gemüseragout an Senfsauce Bouillonkartoffeln Geschmorte Bohnen A/G/F/I	Cremesuppe Mit Schinken gefülltes Weggli garniert mit Tomaten und Gurken A/C/E/G/M	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) Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet Mir wünschet üch en Guetä 
Mittwoch 12.08.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Pouletgeschnetzeltes Paprika Bratkartoffeln Sautierte Zucchini A/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Sojageschnetzeltes Paprika Bratkartoffeln Sautierte Zucchini A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 13.08.26 	Cremesuppe Linsensuppe-Curry Basmatireis Gedämpfter Broccoli A/C/G/I/M	Cremesuppe Linsensuppe-Curry Basmatireis Gedämpfter Broccoli A/C/F/G/I	Cremesuppe Apfel im Schlafrock Vanillesauce Puderzucker A/C/G/I/H	
Freitag 14.08.26 	Tagessuppe Schollenfilet im Eimantel Tomatenspaghetti Buntes Kohlrabigemüse A/C/D/G/I	Tagessuppe Aubergine im Eimantel Tomatenspaghetti Buntes Kohlrabigemüse A/C/G/I	Tagessuppe Schinkengipfeli Gekochter Randensalat A/C/G/H	
Samstag 15.08.26 	Tagessuppe Schweinsrahmgchnetzeltes Butterrösti Bunte Erbsli A/F/G/M	Tagessuppe Dinkelgeschnetzeltes Butterrösti Bunte Erbsli A/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 16.08.26 	Fleischbouillon mit Einlage Schwedenbraten mit Zwetschgense. luftiger Kartoffelstock Karottenduett glasiert A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Gemüseschnitzel an Sauce luftiger Kartoffelstock Karottenduett glasiert A/F/G/I/M	Fleischbouillon mit Einlage Heisser Schinken Mit Kartoffelsalat Silserli A/C/F/G	

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