

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 10.11.25 	Tagessuppe Sautierte Bratwurst Zwiebelsauce Kartoffelstock geschmortes Rotkraut A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Randenfalafel mit Zwiebelsauce Kartoffelstock geschmortes Rotkraut A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Salamiteller garniert Brot A/C/E/G	Wochenhit (MITTAG) Omelette Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 11.11.25 	Cremesuppe Pizzafleischkäse mit Tomatensauce Teigwaren gedämpfter Romanesco A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Quornsteak mit Tomatensauce Teigwaren gedämpfter Romanesco A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Apfelküchlein aus dem Ofen Vanillesauce Zimt A/C/G/H/I	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 12.11.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Schweinehalsschnitzel Rahmsauce Pommes Frites geschmorte Bohnen A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Blumenkohlkäseburger Pommes Frites geschmorte Bohnen A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 13.11.25 	Cremesuppe Pouletgeschnetzeltes Casimir Trockenreis gedämpfter Broccoli A/C/G/I/M	Cremesuppe Panierte Pilze Trockenreis gedämpfter Broccoli A/C/F/G/I	Cremesuppe Toast Pilzragout (Cremesauce mit Pilzen) A/C/G/I	
Freitag 14.11.25 	Tagessuppe Lachsfilet aus dem Ofen mit Dillsauce Salzkartoffeln Rahmspinat mit Kräutern A/C/D/G/I	Tagessuppe Käseplätzli mit Dillsauce Salzkartoffeln Rahmspinat mit Kräutern A/C/G/I	Tagessuppe Hackfleischtasche (Plätzli) gekochter Selleriesalat A/C/G/H	
Samstag 15.11.25 	Tagessuppe Fondue-Schnitte (Brot und Käse) geschmorter Lauch mit Speck A/C/F/G/M	Tagessuppe Fondue-Schnitte (Brot und Käse) geschmorter Lauch A/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 16.11.25 	Fleischbouillon mit Einlage Kalbspojarski mit Buttersauce Rotweinrisotto Zucchetti aus dem Ofen A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Dinkelgeschnetzeltes Rotweinrisotto Zucchetti aus dem Ofen A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Sülzli garniert Silserli A/C/F/G/H	

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