








Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 13.01.25 	Tagessuppe gesottenes Rippli mit Meerrettichs. Randenkartoffelstock geschmortes Sauerkraut A/C/G/F/I/J	Tagessuppe Zwiebelringe mit Sauce Randenkartoffelstock geschmortes Sauerkraut A/C/G/F/I/J	Tagessuppe Käseteller mit Zibu Kartoffeln Brot A/C/G/M	Wochenhit Adrio Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 14.01.25 	Cremesuppe Schweineragout TEXMEX(Bohnen) sämiges Weissweinrisotto geschmortes Lauchgemüse A/C/G/F/I	Cremesuppe Vegibällchen sämiges Weissweinrisotto geschmortes Lauchgemüse A/C/G/F/I	Cremesuppe Schinkengipfel aus dem Ofen Russischersalat garniert A/C/G/F/I	<ol style="list-style-type: none"> 1. Café 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 5. Kräuteromelette/Gemüse 6. Toast mit Schinken/Käse A/G <p>Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G</p> <p>Täglich servieren wir frische Salate von unserem Buffet</p> <p>Verschiedene Breie werden gemäß Wochenplan angeboten</p> <p>Mir wünschet üch en Guetä</p> 
Mittwoch 15.01.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Kaninchenvoressen mit Gemüse Polenta mit Sultaninen geschmortes Rotkraut A/C/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Vegischnitzel Polenta mit Sultaninen geschmortes Rotkraut A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 16.01.25 	Cremesuppe Spaghetti Popey mit Poulet Spinatrahmsauce Käse A/C/F/G/I/M	Cremesuppe Spaghetti Popey Spinatrahmsauce Käse A/C/G/F/I	Cremesuppe Kartoffelsalat Schüblig Senf A/C/G/H/I/M	
Freitag 17.01.25 	Tagessuppe Doradenfilet mit Tartarsauce Salzkartoffeln gedämpfter Blattspinat A/C/D/G/I/M	Tagessuppe Vegibällchen mit Tartarsauce Salzkartoffeln gedämpfter Blattspinat A/C/F/G/I	Tagessuppe Apfelkuchlein Vanille/Zimtsauce Zimtzucker A/C/G/H	
Samstag 18.01.25 	Cremesuppe Pouletgeschnetzeltes/Kräutersauce Cous Cous mit Zitrone geschmortes Pepronatagemüse A/F/G/M	Cremesuppe Quornsteak mit Kräutersauce Cous Cous mit Zitrone geschmortes Pepronatagemüse A/F/G/I/M	Cremesuppe Café Complet mit Joghurt/Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 19.01.25 	Fleischbouillon mit Einlage Kalbspojarskistek mit Béarnaisesauce Spinatnudeln gratinierte Tomate A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Halloumi mit Béarnaisesauce Spinatnudeln gratinierte Tomate A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Gebackene Röstirollen (Champignonfüllung) Selleriesalat mit Ananas A/G/I/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