

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 13.10.25 	Tagessuppe Pouletpiccata mit Tomatensauce Spiralenteigwaren gedämpfter Broccoli A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Spinatplätzli mit Tomatensauce Spiralenteigwaren gedämpfter Broccoli A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Kürbiscremesuppe Schüblig Brot A/C/E/G	Wochenhit (MITTAG) Pouletwienerli im Teig Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 14.10.25 	Cremesuppe Paniertes Schweineschnitzel Pommes Blumenkohl A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Vegicervelat mit Senf Pommes Blumenkohl A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Käseküchlein Russischersalat 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/Abend)
Mittwoch 15.10.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Lasagne (Rindshackfleisch) gratinert A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Gemüselasagne (Gemüse) gratinert A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 16.10.25 	Cremesuppe Rindsgulasch mit Sauerkraut Kräuterpolenta gedämpfter Romanesco A/C/G/I/M	Cremesuppe Randenfalafel Kräuterpolenta gedämpfter Romanesco A/C/F/G/I	Cremesuppe Salamiteller Garniert Brot A/C/G/I	
Freitag 17.10.25 	Tagessuppe Kichererbsencurry mit Früchten bunter Reis glasierter Randen mit Honig A/C/D/G/I	Tagessuppe Kichererbsencurry mit Früchten bunter Reis glasierter Randen mit Honig A/C/G/I	Tagessuppe Knusprige Zwätschgenwähe garniert mit Rahm A/C/G/H	
Samstag 18.10.25 	Tagessuppe Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen Teigwaren glasierte Karotten A/C/F/G/M	Tagessuppe Quornschnitzel mit Jus Teigwaren glasierte Karotten A/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet mit Joghurt/Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 19.10.25 	Fleischbouillon mit Einlage Rindsleberli Rotweinjus Rösti geschmortes Lauchgemüse A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Dinkelgeschnetzeltes Rösti geschmortes Lauchgemüse A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Sonnhalden Birchermüesli (Apfel, Birnen, Beeren) Silserli A/C/F/G/H	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 

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