

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 14.07.25 	Tagessuppe Ofenfleischkäse mit Rahmsauce Pommes Duchesse glasierte Kohlraben A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Zwiebelringe Paniert Sauce Pommes Duchesse glasierte Kohlraben A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Hörnliaufauf Speckwürfel und Lauch leicht Rahmsauce A/C/E/G/H	Wochenhit (MITTAG) Fischfilet Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 15.07.25 	Cremesuppe Rindgeschnetzeltes Modena Teigwaren sautierte Zucchini A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes Teigwaren sautierte Zucchini A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Dampfnudeln Zitronensauce Puderschnee A/C/G/H/I	<ol style="list-style-type: none"> 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) <p>Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G</p> <p>Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet</p> <p>Mir wünschet üch en Guetä </p>
Mittwoch 16.07.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Pouletschenkelsteak mit Cocktailsauce Bratkartoffeln Lauch a la creme A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Käsenuggets mit Cocktailsauce Bratkartoffeln Lauch a la creme A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 17.07.25 	Cremesuppe Lammvoressen mit Pilzen Kartoffelgratin gedämpfter Romanesco A/C/G/I/M	Cremesuppe Champignonplätzli mit Sauce Kartoffelgratin gedämpfter Romanesco A/C/F/G/I	Cremesuppe Schinkengipfeli Randensalat A/C/G/I	
Freitag 18.07.25 	Tagessuppe Zanderknusperli mit Tartarsauce Weissweinrisotto mit Kräutern gedünstete Kefen A/C/D/G/I	Tagessuppe Dinkelgeschnetzeltes Weissweinrisotto mit Kräutern gedünstete Kefen A/C/G/I	Tagessuppe Rhabarberaufauf Schokoladenstücke Vanillesauce A/C/G	
Samstag 19.07.25 	Tagessuppe Adrio aus dem Ofen Rosmarinjus Polenta mit Käse geschmortes Rotkohlgemüse A/C/F/G/M	Tagessuppe Käseplätzli mit Jus Polenta mit Käse geschmortes Rotkohlgemüse A/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet mit Joghurt/Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 20.07.25 	Fleischbouillon mit Einlage Cordon bleu vom Schwein Zitrone Pommes Kohlraben-Karottengemüse A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Gemüseschnitzel mit Zitrone Pommes Kohlraben-Karottengemüse A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Hinterschinkenteller Honigmelone garniert 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