

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 14.09.26 	Tagessuppe Adrio aus dem Ofen Zwiebelsauce Süsskartoffelfrites Geschmortes Peperonigemüse A/C/F/G/I	Tagessuppe Quornsteak mit Zwiebelsauce Süsskartoffelfrites Geschmortes Peperonigemüse A/C/F/G/I	Tagessuppe Käsewähe garniert A/C/G	Wochenhit (MITTAG) Omelette mit Kräutern Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 15.09.26 	Cremesuppe Rindsgeschnetzeltes Modena Teigwaren Sautierte Zucchini A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes Teigwaren Sautierte Zucchini A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Rauchlachssteller Garniert/Meerrettich Silserli A/G/H	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 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 16.09.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Ricotta/Spinat Napoli mit Gemüse Reibkäse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Ricotta/Spinat Napoli mit Gemüse Reibkäse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 17.09.26 	Cremesuppe Bernercervelat mit Jus Röstikroketten Gedämpfter Romanesco A/G/F/I	Cremesuppe Vegi Wurst mit Jus Röstikroketten Gedämpfter Romanesco A/F/G/I	Cremesuppe Pilzragout Toastbrot Frische Kräuter A/C/E/G/I	
Freitag 18.09.26 	Tagessuppe Lachstranche aus dem Ofen Bunter Reis Rahmspinat mit Knoblauch A/C/D/G/I	Tagessuppe Pikante Käsenuggets Bunter Reis Rahmspinat mit Knoblauch A/C/G/I	Tagessuppe Salamiteller Garniert Brot A/C/G/I	
Samstag 19.09.26 	Tagessuppe Pouletpiccata mit Paprikasauce Luftiger Bulgur Geschmortes Lauchgemüse A/C/F/G/M	Tagessuppe Auberginenpiccata Luftiger Bulgur Geschmortes Lauchgemüse A/C/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 20.09.26 	Fleischbouillon mit Einlage Kalbsvoressen mit Gemüse Randenkartoffelstock Bohnen A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Spinatplätzli Randenkartoffelstock Bohnen A/F/G/I/M	Fleischbouillon mit Einlage Sülzli Garniert Brot A/G/I	

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