









Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 15.06.26 	Tagessuppe Köttbullar (Fleischballen) Pilzsauce Kartoffelstock bunte Erbsen A/F/G/I/M	Tagessuppe Gemüseschnitzel Jäger Art Kartoffelstock bunte Erbsen A/F/G/I/M	Tagessuppe Birchermüesli Sonnhalde frische Früchte Rahm A/C/G/I	Wochenhit (MITTAG) Cordonbleu Tagesbeilagen A/G/F/I/M
Dienstag 16.06.26 	Cremesuppe Kalbschnitzel mit Rahmsauce Nüdeli Mischgemüse aus dem Ofen A/G/F/I/M	Cremesuppe Vegicervelat mit Rahmsauce Nüdeli Mischgemüse aus dem Ofen A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Wurstweggen Russischersalat A/G/I/M	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 uch en Guetä 
Mittwoch 17.06.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Lammvoessen mit Kabis Bratkartoffeln mit Rosmarin glasierte Kohlraben A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Halloumiragout Bratkartoffeln mit Rosmarin glasierte Kohlraben A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G/I/M	
Donnerstag 18.06.26 	Cremesuppe Älplermagronen (Speck, Schinken, Kartoffeln, Käse) Apfelmus A/G/I/H/M	Cremesuppe Vegi-Älpler (Käse, Kartoffeln) Apfelmus A/G/I/H/M	Cremesuppe Kartoffelsalat Schüblig garniert A/C/G/I	
Freitag 19.06.26 	Tagessuppe Sautierter Baramundi (Fisch) Dillsauce Süsskartoffelfrites geschmortes Lauchgemüse A/D/G/I/M	Tagessuppe Panierte Pilze Süsskartoffelfrites geschmortes Lauchgemüse A/G/I/M/	Tagessuppe Apfelküchlein Vanillesauce Zimt A/C/G/I	
Samstag 20.06.26 	Tagessuppe Rindseintopf mit Gemüse Cous Cous geschmortes Peperonigemüse A/F/G/I/J	Tagessuppe Dinkelgeschnetzeltes Cous Cous geschmortes Peperonigemüse A/F/G/I/J	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 21.06.26 	Fleischbouillon mit Einlage Pouletschenkelsteak mit Safransauce Reis mit Trockenbeeren gedämpfter Blattspinat A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Quornsteak Safransauce Reis mit Trockenbeeren gedämpfter Blattspinat A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Röstitaschen Randensalat mit Orangen garniert A/F/G/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