

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

| Wochentag | Menü | Vegetarisch | Abendessen | Alternativen |
|---|---|---|---|---|
| Montag 15.12.25  | Tagessuppe Cordon bleu vom Schwein Zitrone Pommes frites gratinierter Blumenkohl A/C/F/G/I/J | Tagessuppe Quornsteak mit Sauce Pommes frites gratinierter Blumenkohl A/C/F/G/I/J | Tagessuppe Apfelküchlein Vanillesauce Zimt A/C/E/G | Wochenhit (MITTAG) Brätschnitzel Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M |
| Dienstag 16.12.25  | Cremesuppe Tortelloni Raclette-style Käsesauce mit Gemüse Käsesplitter A/C/G/F/I/M | Cremesuppe Tortelloni Raclette-style Käsesauce mit Gemüse Käsesplitter A/C/G/F/I/M | Cremesuppe Wurstsalat garniert Brot A/C/G/H/I | 1. Cafe Complet A/G 2. Birchermüesli A/G |
| Mittwoch 17.12.25  | Gemüsebouillon mit Einlage Weihnachtsfeier SONNHALDE A/C/G/I | Gemüsebouillon mit Einlage Weihnachtsfeier SONNHALDE A/F/G/I | Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G | 3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J 4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG) |
| Donnerstag 18.12.25  | Cremesuppe Pouletgeschnetzeltes Knoblauchsenfs. sämiges Tomatenrisotto gedämpfter Romanesco A/C/G/I/M | Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes sämiges Tomatenrisotto gedämpfter Romanesco A/C/F/G/I | Cremesuppe Salamiteller garniert Brot A/C/G/I | 5. Toast mit Schinken/Käse A/G 6. Salatteller (Mittag) |
| Freitag 19.12.25  | Tagessuppe Sautiertes Forellenfilet mit Dillsauce Salzkartoffeln Rahmspinat A/C/D/G/I | Tagessuppe Blumenkohburger mit Dillsauce Salzkartoffeln Rahmspinat A/C/G/I | Tagessuppe Käseplätzli Russischersalat A/C/G/H | Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G |
| Samstag 20.12.25  | Tagessuppe Penne Pollo Tomatensauce mit Pouletfleisch Rucola A/C/F/G/M | Tagessuppe Penne Napoli Tomatensauce Rucola A/F/G/I/M | Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H | Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet |
| Sonntag 21.12.25  | Fleischbouillon mit Einlage Tessinerbraten Rotweinjus Polenta mit Kräutern bunte Erbsen A/C/F/G/I/M | Gemüsebouillon mit Einlage Randenfalafel Rotweinjus Polenta mit Kräutern bunte Erbsen A/F/G/M | Fleischbouillon mit Einlage Kartoffelsalat Schüblig Senf A/C/F/G/H | 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