









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 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 üch en Guetä 
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	
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	
Freitag 19.12.25 	Tagessuppe Sautiertes Forellenfilet mit Dillsauce Salzkartoffeln Rahmspinat A/C/D/G/I	Tagessuppe Blumenkohlburger mit Dillsauce Salzkartoffeln Rahmspinat A/C/G/I	Tagessuppe Käseplätzli Russischersalat A/C/G/H	
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	
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	

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