









# Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 17.03.25 	Tagessuppe Rindvoessen mit Paprikarahmsauce Müscheliteigwaren geschmortes Sauerkraut A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Halloumi Paprikasauce Müscheliteigwaren geschmortes Sauerkraut A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Lyonersalat (Wurst) garniert Brot A/C/G/I/M	<b>Wochenhit (MITTAG)</b> <b>Panierter Käse</b> <b>Tagesbeilagen</b> A/G/F/I/C/M
Dienstag 18.03.25 	Cremesuppe Kalbsbrustschnitte mit Rotweinjus Bramata Polenta gedämpfter Stangensellerie A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Cheesnuggets mit Zitronensauce Bramata Polenta gedämpfter Stangensellerie A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Champignonplätzli Russischersalat A/C/G/H	<b>1. Cafe Complet A/G</b> <b>2. Birchermüesli A/G</b>
Mittwoch 19.03.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Vollkorn Ravioli mit Ricotta Spinatcremesauce Käse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Vollkorn Ravioli mit Ricotta Spinatcremesauce Käse A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Cafe Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	<b>3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J</b> <b>4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG)</b> <b>5. Kräuteromlette/Gemüse C/G</b> <b>6. Toast mit Schinken/Käse A/G</b>
Donnerstag 20.03.25 	Cremesuppe Egliknusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat A/C/G/I/M	Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes Salzkartoffeln Rahmspinat A/C/F/G/I	Cremesuppe Kaiserschmarren Vanillesauce Zwetschgenkompott A/G/I	<b>Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G</b>
Freitag 21.03.25 	Tagessuppe Kichererbsencurry mit Kokosnuss luftiger Basmatireis bunte Erbsen A/C//G/I	Tagessuppe Kichererbsencurry mit Kokosnuss luftiger Basmatireis bunte Erbsen A/C/G/I	Tagessuppe Gemüestrudel (Süsskartoffeln) Kräutersauce A/C/G	<b>Täglich servieren wir frische Salate von unserem Buffet</b>
Samstag 22.03.25 	Tagessuppe Pouletpiccata mit Tomatensauce Spaghetti gedämpfter Broccoli A/C/F/G/M	Tagessuppe Spinatplätzli mit Jus Spaghetti gedämpfter Broccoli A/F/G/I/M	Tagessuppe Cafe Complet mit Joghurt/Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	<b>Verschiedene Breie werden gemäss Wochenplan angeboten</b>
Sonntag 23.03.25 	Fleischbouillon mit Einlage Schwedenbraten mit Morchelsauce Röstifrites gratinierter Blumenkohl A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Halloumi mit Estragonsauce Röstifrites gratinierter Blumenkohl A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Sülzli garniert Brot 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