

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 18.08.25 	Tagessuppe Bratwurst und Zwiebelsauce Kartoffelgratin Gratiniertes Fenchel A/F/G/I/J	Tagessuppe Vegibratwurst an Zwiebelsauce Kartoffelgratin Gratiniertes Fenchel A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Maispizza mit Schinken, Zwiebeln Tomaten und Mozzarella überbacken A/C/G/I	Wochenhit Ofenguck Tagesbeilagen C/G/I/M
Dienstag 19.08.25 	Cremesuppe Helles Schweinsragout mit Gemüse Tagliatelle an Butter gratinierte Tomate A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Tofuschnitzel mit Sauce Tagliatelle an Butter gratinierte Tomate A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Kirschenwähe aus dem Ofen Rahmhübli A/C/G/M/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 5. Salatteller garniert 6. Toast mit Schinken/Käse A/G Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G Täglich servieren wir frische Salate von unserem Buffet Verschiedene Breie werden gemäss Wochenplan angeboten Mir wünschet üch en Guetä 
Mittwoch 20.08.25 	Gemüsebouillon mit Gemüse Pouletschenkelsteak mit Rosmarinjus Röstikroketten glasierte Kohlraben mit Minze A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Gemüse Quornsteak mit Rosmarinjus Röstikroketten glasierte Kohlrabi mit Minze A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Gemüse Cafe Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 21.08.25 	Cremesuppe Rindsvoressen an Rosmarinsauce sämiges Safranrisotto sautierte Zucchini A/C/G/I/M	Cremesuppe Halloumi an Rosmarinsauce sämiges Safranrisotto sautierte Zucchini A/C/F/G/I	Cremesuppe Geschwellte Kartoffeln Käseteller und Zigerbutter A/G/F/I	
Freitag 22.08.25 	Tagessuppe Penne an Pestokräutersauce mit Poulet/Gemüwestreifen Reibkäse A/C/G/F/I	Tagessuppe Penne an Pestokräutersauce mit Gemüwestreifen Reibkäse A/C/G/F/I	Tagessuppe Süsse Omelette gefüllt mit Konfi A/C/G/M/J	
Samstag 23.08.25 	Tagessuppe Kichererbsencurry mit Früchten luftiger Basmatireis gedämpfter Broccoli A/C/F/G/M	Tagessuppe Kichererbsencurry mit Früchten luftiger Basmatireis Gedämpfter Broccoli A/F/G/I/M	Tagessuppe Cafe Complet mit Joghurt und Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G	
Sonntag 24.08.25 	Fleischbouillon mit Einlage Geschmorter Sauerbraten Gedämpfte Spätzli Gedämpfter Rosenkohl A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Geschmortes Gemüseragout Gedämpfte Spätzli Gedämpfter Rosenkohl A/F/G/I/M	Fleischbouillon mit Einlage Wurstkäsesalat Mit Zwiebelringen garniert Brot A/C/F/G	

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