









Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 18.11.24 	Tagessuppe Hacktätschli mit Pfeffersauce sämiges Safranrisotto geschmortes Rotkraut A/C/F/I/J/G	Tagessuppe Käseplätzli mit Pfeffersauce sämiges Safranrisotto geschmortes Rotkraut A/C/F/I/J/G	Tagessuppe Apfelküchlein Vanillesauce Zimt A/C/G/M	Wochenhit Lasagne (Hackfleisch) A/G/F/I/C/M
Dienstag 19.11.24 	Cremesuppe Pouletgeschnetzeltes an Senfsauce Nüdeli mit Butter sautierte Zucchini mit Kräutern A/C/G/F/I	Cremesuppe Quornsteak mit Senf Nüdeli mit Butter sautierte Zucchini mit Kräutern A/C/G/F/I	Cremesuppe Röstaschen Russischersalat garniert A/C/G/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 5. Kräuteromelette/Gemüse 6. Toast Hawaii A/G
Mittwoch 20.11.24 	Gemüsebouillon mit Lauch Ravioli Pestofüllung Tomatencremesauce mit Lauch Parmesan A/C/F/G/I	Gemüsebouillon mit Lauch Ravioli Pestofüllung Tomatencremesauce mit Lauch Parmesan A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Lauch Cafe Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G
Donnerstag 21.11.24 	Cremesuppe Rindsvoressen mit Pilzen Kartoffelgratin glasierte Kohlraben A/C/F/G/I/M	Cremesuppe Panierte Champignons Kartoffelgratin glasierte Kohlraben A/C/G/F/I	Cremesuppe Toast Hawaii (Ananas, Käse, Schinken, Kirsche) A/C/G/H/I/M	Täglich servieren wir frische Salate von unserem Buffet Verschiedene Breie werden gemäss Wochenplan angeboten
Freitag 22.11.24 	Tagessuppe Fischknusperli mit Tartarsauce Weicher Venerereis (dunkel) gedämpfter Broccoli A/C/G/I/M	Tagessuppe Zwiebelringe Tartarsauce Weicher Venerereis (dunkel) gedämpfter Broccoli A/C/F/G/I	Tagessuppe Knödel gefüllt mit Zwetschgen Zimtsauce Apfelmus A/C/G/	Mir wünschet uch en Guetä
Samstag 23.11.24 	Tagessuppe Schweinsragout mit Zwiebeln Bramata Polenta bunte Erbsen A/F/G/M	Tagessuppe Dinkelgeschnetzeltes Bramata Polenta bunte Erbsen A/F/G/I/M	Tagessuppe Cafe Complet mit Joghurt und Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 24.11.24 	Fleischbouillon mit Einlage Schweinesteak mit Orangensauce Röstifrittes gedämpfter Romanesco A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Blumenkohlburger mit Jus Röstifrittes gedämpfter Romanesco A/F/G/I	Fleischbouillon mit Einlage Rohschinkenteller garniert Silserli A/G/I/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