

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 20.07.26 	Tagessuppe Pizzafleischkäse mit Oreganosauce Teigwaren sautierte Zucchini A/F/G/I/M	Tagessuppe Panierte Sellerietranche Zitrone Teigwaren sautierte Zucchini A/F/G/I/M	Tagessuppe Williams Toast (Birne, Käse, Speck) überbacken A/C/G/I	Wochenhit (MITTAG) Pouletbrust Tagesbeilagen A/G/F/I/M
Dienstag 21.07.26 	Cremesuppe Schweinegeschnetzeltes Modena Eblyweizen mit Kräutern gedämpfter Stangensellerie A/G/F/I/M	Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes Eblyweizen mit Kräutern gedämpfter Stangensellerie A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Röstitaschen gefüllt Randensalat mit Orange A/G/I/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 (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 22.07.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Penne Napoli mit Gemüse Tomatengemüsesauce Reibkäse A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Penne Napoli mit Gemüse Tomatengemüsesauce Reibkäse A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G/I/M	
Donnerstag 23.07.26 	Cremesuppe Cordon Bleu vom Schwein Jus Pommes bunte Erbsen A/G/I/H/M	Cremesuppe Käseplätzli mit Jus Pommes bunte Erbsen A/G/I/H/M	Cremesuppe Gefüllte Knödel mit Frucht Apfelmus Zimt A/C/G/I	
Freitag 24.07.26 	Tagessuppe Kichererbsencurry mit Früchten Trockenreis gedämpfte Kefen A//G/I/M/	Tagessuppe Kichererbsencurry mit Früchten Trockenreis gedämpfte Kefen A/G/I/M/	Tagessuppe Salamateller garniert Brot A/C/G/I	
Samstag 25.07.26 	Tagessuppe Poulet im Eimantel mit Rosmarinjus Kartoffeln aus dem Ofen geschmortes Peperonigemüse A/F/G/I/J	Tagessuppe Spinatplätzli Rosmarinjus Kartoffeln aus dem Ofen geschmortes Peperonigemüse A/F/G/I/J	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 26.07.26 	Fleischbouillon mit Einlage Kalbgeschnetzelte Zürcher Art Teigwaren glasierte Karotten A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Halloumi Teigwaren glasierte Karotten A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Wurstweggen Maissalat A/F/G/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