

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 21.09.26 	Tagessuppe Pizzafleischkäse mit Rosmarinjus Sautierte Schupfnudeln Glasierte Karotten A/C/F/G/I	Tagessuppe Halloumi mit Rosmarinjus Sautierte Schupfnudeln Glasierte Karotten A/C/F/G/I	Tagessuppe Apfelkuchlein Vanillesauce Zimt A/C/G	Wochenhit (MITTAG) Bratwurst Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 22.09.26 	Cremesuppe Geschmorter Fleischvogel mit Jus Kartoffelgratin mit Estragon Gratinierte Tomate A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Panierte Pilze mit Jus Kartoffelgratin mit Estragon Gratinierte Tomate A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Hinterschinkenteller Garniert Brot A/G/H	Cafe Complet A/G Birchermüesli A/G Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG) Toast mit Schinken/Käse A/G Salatteller 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 23.09.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Gehacktes Hörnli Apfelmus Reibkäse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Hörnli Napoli Tomatensauce Reibkäse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 24.09.26 	Cremesuppe Pouletgeschnetzeltes Knoblauchsenfs. luftiger Venerereis gedämpfter Broccoli A/G/F/I	Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes luftiger Venerereis gedämpfter Broccoli A/F/G/I	Cremesuppe Gebackene Röstitasche Randenalat mit Orangen A/C/G/I	
Freitag 25.09.26 	Tagessuppe Schweineschulterbraten mit Sauce Pommes frites Bunte Erbsen A/C/G/I	Tagessuppe Käseplätzli mit Sauce Pommes frites Bunte Erbsen A/C/G/I	Tagessuppe Siedfleischsalat Garniert Silserli A/C/G/I	
Samstag 26.09.26 	Tagessuppe Fondueschnitte (Brot,Käse) Lauchbeete A/C/F/G/M	Tagessuppe Fondueschnitte (Brot,Käse) Lauchbeete A/C/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 27.09.26 	Fleischbouillon mit Einlage Glasierte Kalbshaxen Rotweinjus Polenta mit Kräutern Geschmortes Rotkraut A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Blumenkohl mariniert mit Jus Polenta mit Kräutern Geschmortes Rotkraut A/F/G/I/M	Fleischbouillon mit Einlage Frisches Kürbisrisotto Kürbiskerne Reibkäse A/G/I	

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