

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 22.09.25 	Tagessuppe Adrio mit Pepronatasauce luftiger Eblyweizen sautierte Zucchini A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Käseplätzli mit Pepronatasauce luftiger Eblyweizen sautierte Zucchini A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Toast Hawaii (Käse, Schinken, Ananas) A/C/E/G	Wochenhit (MITTAG) Fischfilet Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 23.09.25 	Cremesuppe Specktranche mit Senf Salzkartoffeln mit Kümmel geschmortes Sauerkraut A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Vegicervelat mit Senf Salzkartoffeln mit Kümmel geschmortes Sauerkraut A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Herbstliches Birchermüesli (Karotten, Birnen, Äpfel, Feigen) Brot A/C/G/H/I	1. Cafe Complet A/G 2. Birchermüesli A/G
Mittwoch 24.09.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Ricotta Spinat Kräutercremesauce mit Gemüse Parmesan A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Ricotta Spinat Kräutercremesauce mit Gemüse Parmesan A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J 4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG)
Donnerstag 25.09.25 	Cremesuppe Schweinegeschnetzeltes Modena Kartoffelgratin gedämpfter Blumenkohl A/C/G/I/M	Cremesuppe Cheesnuggets Kartoffelgratin gedämpfter Blumenkohl A/C/F/G/I	Cremesuppe Hinterschinkenteller Hüttenkäse garniert A/C/G/I	5. Toast mit Schinken/Käse A/G
Freitag 26.09.25 	Tagessuppe Egliknusperli mit Tartarsauce Weissweinsorotto Rahmspinat mit Knoblauch A/C/D/G/I	Tagessuppe Zwiebelringe mit Tartarsauce Weissweinsorotto Rahmspinat mit Knoblauch A/C/G/I	Tagessuppe Brotaufguss mit Schokolade Apfelmus (weich) A/C/G	6. Salatteller (Mittag/Abend)
Samstag 27.09.25 	Tagessuppe Fondue-Käseschnitte Brot überbacken mit Käse Lauchgemüse mit Speck A/C/F/G/M	Tagessuppe Fondue-Käseschnitte Brot überbacken mit Käse Lauchgemüse A/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet mit Joghurt/Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet
Sonntag 28.09.25 	Fleischbouillon mit Einlage Schwedenbraten mit Rotweinsauce Röstigaletten aus dem Ofen geschmortes Rotkraut A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Halloumi mit Rotweinsauce Röstigaletten aus dem Ofen geschmortes Rotkraut A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Poulet Wienerli im Teig Randensalat 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