

# Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

| Wochentag   | Menü   | Vegetarisch   | Abendessen   | Alternativen   |
|---|--|---|--|--|
| Montag<br>22.12.25<br>     | Tagessuppe<br>Rindsvoreessen mit Peperoni<br>Pommes Williams<br>glasierte Kohlraben<br>A/C/F/G/I/J                           | Tagessuppe<br>Dinkigeschnetzeltes<br>Pommes Williams<br>glasierte Kohlraben<br>A/C/F/G/I/J                    | Tagessuppe<br>Kaiserschmarren<br>Vanillesauce<br>Puderschnee<br>A/C/E/G                    | <b>Wochenhit (MITTAG)</b><br><b>Kalbsbrustschnitte</b><br><b>Tagesbeilagen</b><br>A/G/F/I/C/M  |
| Dienstag<br>23.12.25<br>   | Cremesuppe<br>Schweinehalsbraten mit Jus<br>luftiger Kartoffelstock<br>geschmorter Rosenkohl<br>A/C/G/F/I/M                  | Cremesuppe<br>Gemüseschnitzel mit Jus<br>luftiger Kartoffelstock<br>geschmorter Rosenkohl<br>A/C/G/F/I/M      | Cremesuppe<br>Café Complet<br>mit Aufschnitt und Käse<br>Butter, Konfi<br>A/G              | 1. Cafe Complet A/G<br><br>2. Bircher Müesli A/G   |
| Mittwoch<br>24.12.25<br>   | Gemüsebouillon mit Einlage<br>Hackbraten mit Buttersauce<br>Tagliatelle verdi<br>glasierte Karotten<br>A/C/G/I               | Gemüsebouillon mit Einlage<br>Panierte Pilze<br>Tagliatelle verdi<br>glasierte Karotten<br>A/F/G/I            | Gemüsebouillon mit Einlage<br>Kartoffelsalat<br>Schinkli<br>Senf<br>A/G/J/M                | 3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J<br><br>4. Braten aus dem Ofen<br>Kartoffelstock<br>Tagesgemüse A/G/I<br><b>(NUR MITTAG)</b> |
| Donnerstag<br>25.12.25<br> | Cremesuppe<br>Kalbsschulterbraten Mörchensauce<br>Kartoffeln aus dem Ofen<br>Mischgemüse<br>A/C/G/I/M                        | Cremesuppe<br>Blumenkohlburger Mörchens.<br>Kartoffeln aus dem Ofen<br>Mischgemüse<br>A/C/F/G/I               | Cremesuppe<br>Weihnachtsteller<br>(Pastete, Terrine, Lachs, Käse)<br>Silserli<br>A/C/G/I   | 5. Toast mit Schinken/Käse A/G<br><br>6. Salatteller (Mittag)  |
| Freitag<br>26.12.25<br>   | Tagessuppe<br>Fischknusperli mit Tartarsauce<br>sämiges Weissweinrisotto<br>gedämpfter Broccoli<br>A/C/D/G/I                 | Tagessuppe<br>Randen Farfale Tartarsauce<br>sämiges Weissweinrisotto<br>gedämpfter Broccoli<br>A/C/G/I        | Tagessuppe<br>Weggli<br>gefüllt Eiercreme<br>garniert<br>A/C/G/H                           | Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G  |
| Samstag<br>27.12.25<br>  | Tagessuppe<br>Hörnli mit Zigerkäsesauce<br>Gemüseeinlage<br>Apfelmus<br>A/C/F/G/M  | Tagessuppe<br>Hörnli mit Zigerkäsesauce<br>Gemüseeinlage<br>Apfelmus<br>A/F/G/I/M                             | Tagessuppe<br>Café Complet<br>Fleischkäse und Käse<br>Butter, Konfi<br>A/C/F/G/H           | Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet  |
| Sonntag<br>28.12.25<br>  | Fleischbouillon mit Einlage<br>Schwedenbraten mit Rosmarinjus<br>Polenta mit Kräutern<br>geschmortes Rotkraut<br>A/C/F/G/I/M | Gemüsebouillon mit Einlage<br>Zwiebelringe Paniert<br>Polenta mit Kräutern<br>geschmortes Rotkraut<br>A/F/G/M | Fleischbouillon mit Einlage<br>Bircher Müesli<br>verschiedene Früchte<br>Brot<br>A/C/F/G/H | Mir wünschet<br>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