









Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 22.12.25 	Tagessuppe Rindsvoressen mit Peperoni Pommes Williams glasierte Kohlraben A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Dinkigeschnetztes Pommes Williams glasierte Kohlraben A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Kaiserschmarren Vanillesauce Puderschnee A/C/E/G	Wochenhit (MITTAG) Kalbsbrustschnitte Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 23.12.25 	Cremesuppe Schweinehalsbraten mit Jus luftiger Kartoffelstock geschmorter Rosenkohl A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Gemüseschnitzel mit Jus luftiger Kartoffelstock geschmorter Rosenkohl A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	1. Cafe Complet A/G 2. Birchermüesli A/G
Mittwoch 24.12.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Hackbraten mit Buttersauce Tagliatelle verdi glasierte Karotten A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Panierte Pilze Tagliatelle verdi glasierte Karotten A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Kartoffelsalat Schinkli Senf A/G/J/M	3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J 4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG)
Donnerstag 25.12.25 	Cremesuppe Kalbsschulterbraten Morchelsauce Kartoffeln aus dem Ofen Mischgemüse A/C/G/I/M	Cremesuppe Blumenkohlburger Morchels. Kartoffeln aus dem Ofen Mischgemüse A/C/F/G/I	Cremesuppe Weihnachtsteller (Pastete, Terrine, Lachs, Käse) Silserli A/C/G/I	5. Toast mit Schinken/Käse A/G
Freitag 26.12.25 	Tagessuppe Fischknusperli mit Tartarsauce sämiges Weissweinrisotto gedämpfter Broccoli A/C/D/G/I	Tagessuppe Randen Farfale Tartarsauce sämiges Weissweinrisotto gedämpfter Broccoli A/C/G/I	Tagessuppe Weggli gefüllt Eiercreme garniert A/C/G/H	6. Salatteller (Mittag)
Samstag 27.12.25 	Tagessuppe Hörnli mit Zigerkäsesauce Gemüseeinlage Apfelmus A/C/F/G/M	Tagessuppe Hörnli mit Zigerkäsesauce Gemüseeinlage Apfelmus A/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse 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 28.12.25 	Fleischbouillon mit Einlage Schwedenbraten mit Rosmarinjus Polenta mit Kräutern geschmortes Rotkraut A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Zwiebelringe Paniert Polenta mit Kräutern geschmortes Rotkraut A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Birchermüesli verschiedene Früchte Brot 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