

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 23.02.26 	Tagessuppe Rippli an Senfsauce Schnittlauchkartoffeln Kabisgemüse mit Kümmel A/F/G/I/J	Tagessuppe Sellerieschnitzel an Senfsauce Schnittlauchkartoffeln Kabisgemüse mit Kümmel A/F/G/I/J	Tagessuppe Maispizza mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken A/I/G	Wochenhit (MITTAG) Kalbsbratwurst Tagesbeilagen A/G/F/I/M
Dienstag 24.02.26 	Cremesuppe Schweineschnitzel paniert Pommes frites Erbsen und Karotten A/C/G/F/I	Cremesuppe Panierte Zucchini Pommes frites Erbsen und Karotten A/C/G/F/I	Cremesuppe Gulaschsuppe Mit Brot A/I	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)
Mittwoch 25.02.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Tomaten/Ricotta Füllung Spinatcremesauce Reibkäse A/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Tomaten/Ricotta Füllung Spinatcremesauce Reibkäse A/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 26.02.26 	Cremesuppe Hacktätschli «Sonnhalde» Bratkartoffeln gedämpfter Romanesco A/C/G/I/M	Cremesuppe Gemüsetätschli «Sonnhalde» Bratkartoffeln gedämpfter Romanesco A/C/F/G/I	Cremesuppe Rhabarberwähe mit Rahm A/C/G/H/I	
Freitag 27.02.26 	Tagessuppe Pochiertes Fischfilet/Safransauce Bunter Reis Gratiniertes Fenchel A/C/D/G/I	Tagessuppe Gekochtes Ei an Safransauce Bunter Reis Gratiniertes Fenchel A/C/G/I	Tagessuppe Pouletcurrysalat Garniert mit Früchten Brot A/G	Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G
Samstag 28.02.26 	Tagessuppe Ramequin Raclette mit Toastbrot Birnen, Schinken, Eieguss Menuesalat A/C/G/I/M	Tagessuppe Ramequin Raclett mit Toastbrot Birnen und Eieguss Menuesalat A/C/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet
Sonntag 29.02.26 	Fleischbouillon mit Einlage Trutenbraten an Orangensauce Herzoginkartoffeln gedämpfter Broccoli A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Tofuschnitzel an Orangensauce Herzoginkartoffeln gedämpfter Broccoli A/F/G/I/M	Fleischbouillon mit Einlage Gebackene Wurstweggen Gekochter Karottensalat A/C/G	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