

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 24.03.25 	Tagessuppe Pouletgeschnetzelte Knoblauchsenfs. Pommes Williams gratinierte Tomate A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Cheesnuggets mit Mayo Pommes Williams gratinierte Tomate A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Omelettemuffin mit Gemüse garniert A/C/G/I/M	Wochenhit (MITTAG) Käseküchlein Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 25.03.25 	Cremesuppe Helles Lammragout mit Gemüse Nüdeli gedämpfter Blattspinat A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Cheesnuggets mit Zitronensauce Nüdeli gedämpfter Blattspinat A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Dampfnudeln Zimtsauce Puderschnee A/C/G/H	<ol style="list-style-type: none"> 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. Kräuteromlette/Gemüse C/G 6. Toast mit Schinken/Käse A/G <p>Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G</p> <p>Täglich servieren wir frische Salate von unserem Buffet</p> <p>Verschiedene Breie werden gemäss Wochenplan angeboten</p> <p>Mir wünschet üch en Guetä </p>
Mittwoch 26.03.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Schwingerhörnli Bolognese Reibkäse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Schwingerhörnli Gemüsecremesauce Reibkäse A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 27.03.25 	Cremesuppe Bernercervela mit Rosmarinsauce Weissweinrisotto geschmortes Rotkraut A/C/G/I/M	Cremesuppe Blumenkohlburger Rosmarins. Weissweinrisotto geschmortes Rotkraut A/C/F/G/I	Cremesuppe Käseküchlein Russischersalat A/G/I	
Freitag 28.03.25 	Tagessuppe Sautiertes Forellenfilet Buttersauce Kartoffeln aus dem Ofen glasierte Karotten A/C//G/I	Tagessuppe Halloumi mit Dillsauce Kartoffeln aus dem Ofen glasierte Karotten A/C/G/I	Tagessuppe Käseteller Kartoffeln ZIBU/Brot A/C/G	
Samstag 29.03.25 	Tagessuppe Schweinegeschnetzeltes Rahmsauce Röstifrites aus dem Ofen bunte Erbsen A/C/F/G/M	Tagessuppe Spinatplätzli mit Jus Röstifrites aus dem Ofen bunte Erbsen A/F/G/I/M	Tagessuppe Cafe Complet mit Joghurt/Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 30.03.25 	Fleischbouillon mit Einlage Kalbpojarski mit Orangensauce Pramatapolenta mit Trüffel Grillgemüse A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Zwiebelringe Orangensauce Pramatapolenta mit Trüffel Grillgemüse A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Pouletwienerli im Teig gekochter Bohnensalat A/C/F/G/H	

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