

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 25.08.25 	Tagessuppe Trutenvoessen mit Kokossauce Bulgur mit Kräutern gedämpfte Kefen A/C/G/F/I/J	Tagessuppe Panierte Champignons Bulgur mit Kräutern gedämpfte Kefen A/C/G/F/I/J	Tagessuppe Heisser Fleischkäse Kartoffelsalat Senf A/C/G/M	Wochenhit Käseschnitte Tagesgemüse A/G/F/I/C/M
Dienstag 26.08.25 	Cremesuppe Sautiertes Schweinefleisch mit Jus Pommes Dauphine gedünsteter Blattspinat A/C/G/F/I	Cremesuppe Blumenkohlburger mit Jus Pommes Dauphine gedünsteter Blattspinat A/C/G/F/I	Cremesuppe Zwetschgenknödel Vanillesauce Zimtzucker A/C/G/F/I	1. Café 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 5. Salatteller garniert 6. Toast mit Schinken/Käse A/G Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G Täglich servieren wir frische Salate von unserem Buffet Verschiedene Breie werden gemäß Wochenplan angeboten Mir wünschet üch en Guetä 
Mittwoch 27.08.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Rindsvoessen mit Croutons Pilaw-Reis gedämpfter Broccoli A/C/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Randenburger mit Kräuterbutter Pilaw-Reis gedämpfter Broccoli A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 28.08.25 	Cremesuppe Sautierte Pouletbrust mit Zitronens. Kartoffelstock mit Safran geschmortes Rotkraut A/C/F/G/I/M	Cremesuppe Vegibratwurst an Zwiebelsauce Kartoffelstock mit Safran geschmortes Rotkraut A/C/G/F/I	Cremesuppe Gerstensuppe mit Wienerli Brot A/C/G/H/I/M	
Freitag 29.08.25 	Tagessuppe Sautiertes Forellenfilet mit Dillsauce Tomatenrisotto sautierte Zucchini mit Kräutern A/C/D/G/I/M	Tagessuppe Käseplätzli mit Dillsauce Tomatenrisotto sautierte Zucchini mit Kräutern A/C/F/G/I	Tagessuppe Salatteller garniert Brot A/C/G/H	
Samstag 30.08.25 	Cremesuppe Rahmschnitzel mit Pilzen Gedämpfte Schupfnudeln glasierte Kohlraben A/F/G/M	Cremesuppe Dinkelgeschnitzeltes Gedämpfte Schupfnudeln glasierte Kohlraben A/F/G/I/M	Cremesuppe Café Complet mit Joghurt und Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 31.08.25 	Fleischbouillon mit Einlage Ungarisches Rindsgulasch Süsskartoffelfrites gratinierter Blumenkohl A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Tofugulasch Süsskartoffelfrites gratinierter Blumenkohl A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Schinkengipfel Russischersalat A/G/I/M	

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=Hühnererei/D=Fisch/E=Erdnüsse/F=Soja/G=Milch/H=Nüsse/I=Sellerie/J=Senf/K=Sesam/L=Lupine/M=Sulfite