

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 26.10.26 	Tagessuppe Emmentalerbrätschnitzel mit Jus Cous Cous mit Minze Gratinierte Tomate	Tagessuppe Gemüseschnitzel Cous Cous mit Minze Gratinierte Tomate	Tagessuppe Siedfleischsalat Garniert Silserli	Wochenhit (MITTAG) Adrio Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 27.10.26 	Cremesuppe Rehgeschnetztes Hubertus Spätzli Geschmortes Rotkraut	Cremesuppe Halloumi mit Sauce Spätzli Geschmortes Rotkraut	Cremesuppe Knödel gefüllt mit Früchten Orangenzimtsauce Zimt	1. Cafe Complet A/G 2. Birchermüesli A/G
Mittwoch 28.10.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Pouletgeschnetztes Currysauce Kartoffelstock Glasierte Karotten mit Schnittlauch	Gemüsebouillon mit Einlage Spinatplätzli Kartoffelstock Glasierte Karotten	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi	3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J 4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG)
Donnerstag 29.10.26 	Cremesuppe Schweinskotelette Rotweinsauce Kartoffeln aus dem Ofen Gedämpfte Bohnen	Cremesuppe Zwiebelringe Rotweinsauce Kartoffeln aus dem Ofen Gedämpfte Bohnen	Cremesuppe Kürbisrisotto Reibkäse	5. Toast mit Schinken/Käse A/G
Freitag 30.10.26 	Tagessuppe Sautierte Bratwurst mit Zwiebelsauce Pommes Bunte Erbsen	Tagessuppe Vegiwurst Zwiebelsauce Pommes Bunte Erbsen	Tagessuppe Hinterschinkenteller Garniert Brot	6. Salatteller Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G
Samstag 31.10.26 	Tagessuppe Schweineschnitzel paniert Pommes Glasierte Karotten mit Dill	Tagessuppe Käsenuggets Salzkartoffeln Geschmortes Sauerkraut	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi	Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet
Sonntag 01.11.26 	Fleischbouillon mit Einlage Schweinschnitzel paniert Pommes frites Gratiniertes Blumenkohl	Gemüsebouillon mit Einlage Dinkelgeschnetztes Pommes frites Gratiniertes Blumenkohl	Fleischbouillon mit Einlage Apfelstrudel Vanillesauce Zimt	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

Informationen über die Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage von unserem Koch