

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 27.07.26 	Tagessuppe Schweinehalssteak mit Buttersauce luftiger Venerereis glasierte Kohlraben A/F/G/I/M	Tagessuppe Panierte Sellerietranche Zitrone luftiger Venerereis glasierte Kohlraben A/F/G/I/M	Tagessuppe Sülzli garniert Weggli A/C/G/I	Wochenhit (MITTAG) Fleischvogel Tagesbeilagen A/G/F/I/M
Dienstag 28.07.26 	Cremesuppe Kalbsbraten mit Cognacsauce Nudeln mit Butter geschmortes Lauchgemüse A/G/F/I/M	Cremesuppe Dinkelgeschnetztes Nudeln mit Butter geschmortes Lauchgemüse A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Duo von Wurst Landjäger und Cervelat / Kalt garniert A/G/I/M	Cafe Complet A/G Birchermüesli A/G Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG) Toast mit Schinken/Käse A/G Salatteller (Mittag) Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G Täglich servieren wir mittags Salate von unserem Buffet Mir wünschet üch en Guetä 
Mittwoch 29.07.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Brätschnitzel Rosmarinsauce Süsskartoffelpommes geschmortes Rotkraut A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Gemüseschnitzel Rosmarins. Süsskartoffelpommes geschmortes Rotkraut A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G/I/M	
Donnerstag 30.07.26 	Cremesuppe Mac and Cheese (Hörnli, Käse, Kartoffeln) Apfelmus A/G/I/H/M	Cremesuppe Mac and Cheese (Hörnli, Käse, Kartoffeln) Apfelmus A/G/I/H/M	Cremesuppe Kirschenwähe garniert A/C/G/I	
Freitag 31.07.26 	Tagessuppe Sautiertes Forellenfilet mit Safransauce Weissweinsrisotto gedünsteter Blattspinat A/G/I/M	Tagessuppe Cheesnuggets mit Safransauce Weissweinsrisotto gedünsteter Blattspinat A/G/I/M/	Tagessuppe Frisches Birchermüesli (Frische Früchte) Silserli A/C/G/I	
Samstag 01.08.26 	Tagessuppe Hackbraten mit Morchelpfeffersauce Kartoffeln aus dem Ofen glasierte Karotten A/F/G/I/J	Tagessuppe Halloumi Morchelpfeffersauce Kartoffeln aus dem Ofen glasierte Karotten A/F/G/I/J	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 02.08.26 	Fleischbouillon mit Einlage Rindseintopf TexMex Polenta mit Kräutern gedämpfte Erbsen A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Dinkelgeschnetztes Polenta mit Kräutern gedämpfte Erbsen A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Siedfleischsalat Garniert Brot A/F/G/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=Hühnerei/D=Fisch/E=Erdnüsse/F=Soja/G=Milch/H=Nüsse/I=Sellerie/J=Senf/K=Sesam/L=Lupine/M=Sulfite