









Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 29.04.24 	Tagessuppe Pouletgeschnetzeltes Rahmsauce Pommes glasierte Karotten A/C/F/I/J	Tagessuppe Zwiebelringe paniert Pommes glasierte Karotten A/C/F/I/J	Tagessuppe Toast Hawaii (Toast/Schinken/Käse/Ananas) A/G/I/M A/C/G/M	Wochenhit Omelette mit Kräutern Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 30.04.24 	Cremesuppe Schweinevoressen Süss/sauer luftiger Basmatireis feine Kefen mit Koriander A/C/G/F/I	Cremesuppe Süsskartoffeltätschli luftiger Basmatireis feine Kefen mit Koriander A/C/G/F/I	Cremesuppe Schinkenteller Weiße Spargeln garniert Brot A/C/G/F/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 5. Schinken/Käsetoast 6. Rösti Walliser Art 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 01.05.24 	Gemüsebouillon mit Einlage Ravioli mit Steinpilzfüllung Käsesauce mit Kräutern Reibkäse A/C/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Ravioli mit Steinpilzfüllung Käsesauce mit Kräutern Reibkäse A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 02.05.24 	Cremesuppe Rindsvoressen mit Pilzen Polenta mit Feigen geschmortes Blaukraut A/C/F/G/I/M	Cremesuppe Blumenkohlburger Polenta mit Feigen geschmortes Blaukraut A/C/G/F/I	Cremesuppe Apfelkuchlein mit Vanillesauce Zimtucker A/C/G/H/I/M	
Freitag 03.05.24 	Tagessuppe Hackbraten mit Estragonsauce Kartoffelstock gratinierter Blumenkohl A/C/D/G/I/M	Tagessuppe Dinkelgeschnetzeltes Kartoffelstock gratinierter Blumenkohl A/C/F/G/I	Tagessuppe Ochsenmaulsalat garniert Brot A/C/G/	
Samstag 04.05.24 	Cremesuppe Pochierte Lachstranche mit Rettichs. weicher Venerereis gedünsteter Blattspinat A/F/G/M	Cremesuppe Quornsteak mit Rettichsauce weicher Venerereis gedünsteter Blattspinat A/F/G/I/M	Cremesuppe Café Complet mit Joghurt und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 05.05.24 	Fleischbouillon mit Einlage Kalbschulterbraten mit Pfifferlingsauce Nüdeli mit Butter gedämpfte grüne Spargeln A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Halloumi Pfifferlingsauce Nüdeli mit Butter gedämpfte grüne Spargeln A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Sülzli garniert Brötli 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=Hühnerei/D=Fisch/E=Erdnüsse/F=Soja/G=Milch/H=Nüsse/I=Sellerie/J=Senf/K=Sesam/L=Lupine/M=Sulfite