

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 31.03.25 	Tagessuppe Pizzafleischkäse mit Tomatensauce sämiges Spargelrisotto bunte Erbsen A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Käseplätzli Tomatensauce sämiges Spargelrisotto bunte Erbsen A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Gefüllte Wrap Avocadocreme/Schinken garniert A/C/G/I/M	Wochenhit (MITTAG) Fischfilet Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 01.04.25 	Cremesuppe Pouletgeschnetzeltes Thaicurry luftiger Cous Cous gedämpfte Kefen A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Cheesnuggets mit Zitronensauce luftiger Cous Cous gedämpfte Kefen A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Siedfleischsalat garniert Silserli A/C/G/H	1. Cafe Complet A/G 2. Birchermüesli A/G
Mittwoch 02.04.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Muscheliteigwaren Carbonara (Speck/Schinkenrahmsauce) Reibkäse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Muscheliteigwaren Gemüsecremesauce Reibkäse A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J 4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I (NUR MITTAG)
Donnerstag 03.04.25 	Cremesuppe Rindgehacktes mit Gemüse Kartoffelstock glasierte Karotten A/C/G/I/M	Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes Kartoffelstock glasierte Karotten A/C/F/G/I	Cremesuppe Crêpes gefüllt mit Beeren Apfelmus A/G/I	5. Kräuteromlette/Gemüse C/G 6. Toast mit Schinken/Käse A/G
Freitag 04.04.25 	Tagessuppe Sautiertes Kalbschnitzel/Rahmsauce Nüdeli mit Butter geschmorte Bohnen A/C//G/I	Tagessuppe Gemüseschnitzel/Rahmsauce Nüdeli mit Butter geschmorte Bohnen A/C/G/I	Tagessuppe Knoblauchbrot Russischersalat A/C/G	Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G
Samstag 05.04.25 	Tagessuppe Schweinevoressen mit Sauerkraut Herzogin Kartoffeln glasierte Kohlraben A/C/F/G/M	Tagessuppe Spinatplätzli mit Jus Herzogin Kartoffeln glasierte Kohlraben A/F/G/I/M	Tagessuppe Cafe Complet mit Joghurt/Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	Täglich servieren wir frische Salate von unserem Buffet Verschiedene Breie werden gemäss Wochenplan angeboten
Sonntag 06.04.25 	Fleischbouillon mit Einlage Hackbraten mit Morchelsauce Röstigaletten gedämpfte Spargeln A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Zwiebelringe Morchelsauce Röstigaletten gedämpfte Spargeln A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Birchermüesli (Beeren/Karotten/Nüsse/Feigen) A/C/F/G/H	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

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