

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 14.04.25 	Tagessuppe Pouletgeschnetzeltes mit Bärlauch sämiges Tomatenrisotto gedämpfter Romanesco A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Champignonplätzli sämiges Tomatenrisotto gedämpfter Romanesco A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Götterspeise (Vanillecreme,Zwieback,Früchte) A/C/G/I/M	Wochenhit (MITTAG) Adrio Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 15.04.25 	Cremesuppe Lammvoressen mit Kapern Spiralen gratinierter Blumenkohl A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Quornsteak mit Sauce Spiralen gratinierter Blumenkohl A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Schinkengipfel aus dem Ofen Russischersalat A/C/G/H	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 (NUR MITTAG) 5. Kräuteromlette/Gemüse C/G 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
Mittwoch 16.04.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Bärlauchsauce mit Spargel Käse A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Tortelloni Bärlauchsauce mit Spargel Käse A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 17.04.25 	Cremesuppe Pizzafleischkäse mit Rotweinsauce Pommes geschmortes Lauchgemüse A/C/G/I/M	Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes Pommes geschmortes Lauchgemüse A/C/F/G/I	Cremesuppe Fleischkäseteller garniert Brot A/G/I	
Freitag 18.04.25 	Tagessuppe Gebackene Lachstranche Minzesauce luftiger Cous Cous gedämpfter Blattspinat A/C/D/G/I	Tagessuppe Dinkelgeschnezeltes luftiger Cous Cous gedämpfter Blattspinat A/C/G/I	Tagessuppe Siedfleischsalat mit Zwiebeln garniert Brot A/C/G	
Samstag 19.04.25 	Tagessuppe Sautiere Schweinewurst mit Jus Röstifrites Grillgemüse A/C/F/G/M	Tagessuppe Spinatplätzli mit Jus Röstifrites Grillgemüse A/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet mit Joghurt/Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 20.04.25 	Fleischbouillon mit Einlage Frischer Hackbraten mit Buttersauce Kartoffelstock mit Rosmarin geschmorte Bohnen A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Halloumi mit Buttersauce Kartoffelstock mit Rosmarin geschmorte Bohnen A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Sonnhaldenteller (Schinken, Salami, Mostbröckli) garniert A/C/F/G/H	

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

