

Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 21.04.25 	Tagessuppe Schweinegeschnetzeltes Casimir bunter Reis Früchtegarnitur A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Dinkelgeschnetzeltes bunter Reis Früchtegarnitur A/C/F/G/I/J	Tagessuppe Zwetschgenaufwurf mit Quark Puderzucker Vanillesauce A/C/G/I/M	Wochenhit (MITTAG) Fischfilet Tagesbeilagen A/G/F/I/C/M
Dienstag 22.04.25 	Cremesuppe Cervelat mit Speck und Käse/Cocktails. Pommes gratinierter Blumenkohl und Kräuter A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Süsskartoffeltätschli Pommes gratinierter Blumenkohl Kräuter A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Salamteller garniert Brot A/C/G/H	<ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G</p> <p>Täglich servieren wir frische Salate von unserem Buffet</p> <p>Verschiedene Breie werden gemäss Wochenplan angeboten</p> <p>Mir wünschet üch en Guetä </p>
Mittwoch 23.04.25 	Gemüsebouillon mit Einlage Gehacktes mit Müscheli Apfelmus Parmesan A/C/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Müscheli Napoli Apfelmus Parmesan A/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
Donnerstag 24.04.25 	Cremesuppe Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce Polenta glasierte Karotten A/C/G/I/M	Cremesuppe Dinkelgeschnetzeltes Pommes geschmortes Lauchgemüse A/C/F/G/I	Cremesuppe frische Apfelwähe Zimtrahm A/G/I	
Freitag 25.04.25 	Tagessuppe Panierte Fischknusperli (Zander) Tartar Salzkartoffeln mit Peterli geschmortes Lauchgemüse A/C//G/I	Tagessuppe Zwiebelringe mit Tartarsauce Salzkartoffeln mit Peterli geschmortes Lauchgemüse A/C/G/I	Tagessuppe Wurstweggen Randensalat A/C/G	
Samstag 26.04.25 	Tagessuppe Pastetli gefüllt mit Brätkügeli Maisgemüse A/C/F/G/M	Tagessuppe Vegipastetli Gemüse Kräutern A/F/G/I/M	Tagessuppe Café Complet mit Joghurt/Fleischkäse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 27.04.25 	Fleischbouillon mit Einlage Sautiertes Kalbsteak mit Rotweinjus gedämpfte Spinatgnocchi geschmortes Rotkraut A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Käseballchen mit Rotweinjus gedämpfte Spinatgnocchi geschmortes Rotkraut A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Hinterschinken Kräuterhüttenkäse 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