









Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
Montag 27.04.26 	Tagessuppe Älplermagronen (Speck/Schinken/Kartoffeln,Käse) Apfelmus A/F/G/I/M	Tagessuppe Vegi-Älpler (Käse,Kartoffeln) Apfelmus A/F/G/I/M	Tagessuppe Pouletsalat mit Curry Früchte Brot A/C/G/I	Wochenhit (MITTAG) Fischfilet Tagesbeilagen A/G/F/I/M
Dienstag 28.04.26 	Cremesuppe Cervelatgulasch mit Peperoni Trockeneis mit Gemüsebrunoise sautierte Zucchini A/G/F/I/M	Cremesuppe Gemüseragout mit Peperoni Trockeneis mit Gemüsebrunoise sautierte Zucchini A/C/G/F/I/M	Cremesuppe Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käse) A/G/I/M	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. Toast mit Schinken/Käse A/G 6. 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 29.04.26 	Gemüsebouillon mit Einlage Schweinegeschnetztes luftiger Kartoffelstock gratinierte Tomate A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Halloumiragout luftiger Kartoffelstock gratinierte Tomate A/C/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G/I/M	
Donnerstag 30.04.26 	Cremesuppe Tortelloni Ricotta/Spinat Tomatengemüsesauce Reibkäse A/G/I/H/M	Cremesuppe Tortelloni Ricotta/Spinat Tomatengemüsesauce Reibkäse A/G/I/H/M	Cremesuppe Blätterteigtaschen Mary-style (Frischkäse, Speck, Gemüse) Buttersauce A/C/G/I	
Freitag 01.05.26 	Tagessuppe Fischkunsperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln mit Peterli geschmortes Lauchgemüse A//G/I/M	Tagessuppe Panierte Pilze Tartarsauce Salzkartoffeln mit Peterli geschmortes Lauchgemüse A/G/I/M/	Tagessuppe Rohschinkenteller Käse/ garniert Brot A/C/G/I	
Samstag 02.05. 26 	Tagessuppe Kalbrahmgeschnetztes Röstikrokette gedämpfter Romanesco A/D/F/G/I/J	Tagessuppe Dinkelgeschnetztes Röstikrokette gedämpfter Romanesco A/F/G/I/J	Tagessuppe Café Complet Fleischkäse und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
Sonntag 03.05.26 	Fleischbouillon mit Einlage Hacktätschli mit Morchelsauce Bramata Polenta geschmorte Bohnen A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Panierte Zucchini Bramata Polenta geschmorte Bohnen A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Tomaten/Mozzarellasalat garniert Silserli 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