

# Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

| Wochentag   | Menü  | Vegetarisch   | Abendessen  | Alternativen   |
|---|---|---|---|--|
| Montag<br>15.04.24<br>     | Tagessuppe<br>Pouletgeschneitzertes mit Bärlauch<br>sämiges Tomatenrisotto<br>gedämpfter Romanesco<br>A/C/F/I/J       | Tagessuppe<br>Champignonplätzli<br>sämiges Tomatenrisotto<br>gedämpfter Romanesco<br>A/C/F/I/J        | Tagessuppe<br>Rauchlachsteller<br>Meerrettichschaum<br>garniert<br>A/C/G/M                                | <b>Wochenhit</b><br><b>Doradenfilet</b><br><b>Tagesbeilagen</b><br>A/G/F/I/C/M   |
| Dienstag<br>16.04.24<br>   | Cremesuppe<br>Lammvoressen mit Kapern<br>Spiralen<br>gratinierter Blumenkohl<br>A/C/G/F/I                             | Cremesuppe<br>Quornsteak mit Sauce<br>Spiralen<br>gratinierter Blumenkohl<br>A/C/G/F/I                | Cremesuppe<br>Schinkengipfel aus dem Ofen<br>Russischersalat<br>A/C/G/F/I                                 | <b>1. Cafe Complet A/G</b><br><br><b>2. Birchermüesli A/G</b><br><br><b>3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J</b><br><br><b>4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I</b><br><br><b>5. Schinken/Käsetoast</b><br><br><b>6. Rösti Walliser Art G</b><br><br>Die Beilagen von den Menüs können täglich durch Kartoffelstock ersetzt werden G<br><br>Täglich servieren wir frische Salate von unserem Buffet<br><br>Verschiedene Breie werden gemäss Wochenplan angeboten<br><br>Mir wünschet üch en Guetä  |
| Mittwoch<br>17.04.24<br>   | Gemüsebouillon mit Einlage<br>Pizzafleischkäse mit Rotweinsauce<br>Pommes<br>geschmortes Lauchgemüse<br>A/C/F/G/I     | Gemüsebouillon mit Einlage<br>Dinkelgeschneitzertes<br>Pommes<br>geschmortes Lauchgemüse<br>A/F/G/I/M | Gemüsebouillon mit Einlage<br>Café Complet<br>mit Aufschnitt und Käse<br>Butter, Konfi<br>A/G             |  |
| Donnerstag<br>18.04.24<br> | Cremesuppe<br>Paniertes Schweineschnitzel<br>Tomatenspaghetti<br>gedämpfter Broccoli mit Mandel<br>A/C/F/G/I/M        | Cremesuppe<br>Blumenkohlburger<br>Tomatenspaghetti<br>gedämpfter Broccoli/Mandel<br>A/C/G/F/I         | Cremesuppe<br>Fleischkäseteller<br>garniert<br>Brot<br>A/C/G/H/I/M  |  |
| Freitag<br>19.04.24<br>   | Tagessuppe<br>Sautiertes Forellenfilet mit Minzes.<br>Salzkartoffeln<br>Pepronatagemüse<br>A/C/D/G/I/M                | Tagessuppe<br>Vegischnitzel mit Minzesauce<br>Salzkartoffeln<br>Pepronatagemüse<br>A/C/F/G/I          | Tagessuppe<br>Siedfleischsalat mit Zwiebeln<br>garniert<br>Brot<br>A/C/G/                                 |  |
| Samstag<br>20.04.24<br>  | Cremesuppe<br>Hörnli mit Zigersauce und Gemüse<br>Kräutern<br>Reibkäse<br>A/F/G/M                                     | Cremesuppe<br>Hörnli mit Zigersauce Gemüse<br>Kräutern<br>Reibkäse<br>A/F/G/I/M                       | Cremesuppe<br>Café Complet<br>mit Joghurt und Käse<br>Butter, Konfi<br>A/C/F/G/H                          |  |
| Sonntag<br>21.04.24<br>  | Fleischbouillon mit Einlage<br>Frischer Hackbraten mit Buttersauce<br>Röstifrites<br>geschmorte Bohnen<br>A/C/F/G/I/M | Gemüsebouillon mit Einlage<br>Halloumi mit Buttersauce<br>Röstifrites<br>geschmorte Bohnen<br>A/F/G/M | Fleischbouillon mit Einlage<br>Sonnhaldenteller<br>(Schinken, Salami, Mostbröckli)<br>garniert<br>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