









# Menüplan Alterszentrum Sonnhalde

Leiter Gastronomie: Michel Riget / 055 293 22 30

Wochentag	Menü	Vegetarisch	Abendessen	Alternativen
<b>Montag</b> 22.04.24 	Tagessuppe Schweinegeschnetzeltes Casimir bunter Reis Früchtegarnitur A/C/F/I/J	Tagessuppe Dinkelgeschnetzeltes bunter Reis Früchtegarnitur A/C/F/I/J	Tagessuppe Zwetschgenaufwurf mit Quark Puderzucker Vanillesauce A/C/G/M	<b>Wochenhit</b> <b>Lachsfilet</b> <b>Tagesbeilagen</b> A/G/F/I/C/M
<b>Dienstag</b> 23.04.24 	Cremesuppe Cervelat mit Speck und Käse/Cocktails. Pommes gratinierter Blumenkohl und Kräuter A/C/G/F/I	Cremesuppe Süsskartoffeltätschli Pommes gratinierter Blumenkohl Kräuter A/C/G/F/I	Cremesuppe Salamteller garniert Brot A/C/G/F/I	<b>1. Cafe Complet A/G</b>  <b>2. Birchermüesli A/G</b>  <b>3. Heisse Wienerli mit Senf und Brot A/J</b>  <b>4. Braten aus dem Ofen Kartoffelstock Tagesgemüse A/G/I</b>  <b>5. Schinken/Käsetoast</b>  <b>6. Rösti Walliser Art G</b> 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  Mir wünschet üch en Guetä 
<b>Mittwoch</b> 24.04.24 	Gemüsebouillon mit Einlage Gehacktes mit Müscheli Apfelmus Parmesan A/C/F/G/I	Gemüsebouillon mit Einlage Müscheli Napoli Apfelmus Parmesan A/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Café Complet mit Aufschnitt und Käse Butter, Konfi A/G	
<b>Donnerstag</b> 25.04.24 	Cremesuppe sautierte Pouletbrust mit Safransauce Randenrisotto gedämpfter Blattspinat A/C/F/G/I/M	Cremesuppe Blumenkohlburger Randenrisotto gedämpfter Blattspinat A/C/G/F/I	Cremesuppe frische Apfelwähe Zimtrahm A/C/G/H/I/M	
<b>Freitag</b> 26.04.24 	Tagessuppe Panierte Fischknusperli (Zander) Tartar Salzkartoffeln mit Peterli geschmortes Lauchgemüse A/C/D/G/I/M	Tagessuppe Zwiebelringe mit Tartarsauce Salzkartoffeln mit Peterli geschmortes Lauchgemüse A/C/F/G/I	Tagessuppe Wurstweggen Randensalat A/C/G/	
<b>Samstag</b> 27.04.24 	Cremesuppe Pastetli gefüllt mit Brätkügeli Maisgemüse A/F/G/M	Cremesuppe Vegipastetli Gemüse Kräutern Reibkäse A/F/G/I/M	Cremesuppe Café Complet mit Joghurt und Käse Butter, Konfi A/C/F/G/H	
<b>Sonntag</b> 28.04.24 	Fleischbouillon mit Einlage Sautiertes Kalbsteak mit Rotweinjus gedämpfte Spinatgnocchi geschmortes Rotkraut A/C/F/G/I/M	Gemüsebouillon mit Einlage Käseällchen mit Rotweinjus gedämpfte Spinatgnocchi geschmortes Rotkraut A/F/G/M	Fleischbouillon mit Einlage Hinterschinken Kräuterhüttenkäse garniert 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