



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 19 vom 10. Mai bis 16. Mai 2021

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 10. Mai		
Tagessalat Pastinakencremesuppe *** Geflügelhacksteak (CH) an Cognacsauce Spätzli, zweifarbige Karottenstäbchen	Tagessalat Pastinakencremesuppe *** Zucchettihälfte gefüllt mit Gemüsewürfel und Hüttenkäse an Peperonisauce Polenta	Pastinakencremesuppe *** Gemüsesalate aus (Karotten, Sellerie und Gurken) mit mariniertem Hering (DK) oder «Bread & Butter Pudding» Englischer Brotauflauf mit Aprikosenkompott
Dienstag, 11. Mai		
Tagessalat Rindsbouillon mit Quinoa *** Lammgeschnetzeltes (IRL) an Rosmarinsauce Safran-Risotto Blumenkohlröschen mit gehacktem Ei	Tagessalat Gemüsebouillon mit Quinoa *** Kartoffel-Lauchkuchen Kohlrabistäbchen	Rindsbouillon mit Quinoa *** Reissalat mit Pouletbrustwürfel und Früchten an Currymayonnaise oder Tapiokaflan mit Pfirsichschnitzen
Mittwoch, 12. Mai		
Tagessalat Spinatcremesuppe *** Schweinsschnitzel an Paprikarahmsauce Kartoffelkroketten, gelbe Bohnen	Tagessalat Spinatcremesuppe *** Strudel gefüllt mit Weisskohl an Senfsauce mit Gemüsestreifen	Spinatcremesuppe *** Wurst-Käsesalat garniert oder Rhabarberwähe mit Schlagrahm
Donnerstag, 13. Mai Auffahrt		
Tagessalat Geflügelbouillon mit Eierfäden *** Kalbsbrust gefüllt mit Kalbsbrät und Kräutern an Zitronenthymiansauce Grüne Nudeln, Peperonigemüse *** Haselnuss-Schnitte mit Krokant	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Eierfäden *** Kartoffelkugel gefüllt mit Raclettekäse an Basilikumsauce Weisse und grüne Spargeln *** Haselnuss-Schnitte mit Krokant	Geflügelbouillon mit Eierfäden *** Ruchbrot-Sandwich mit Fleischkäse oder Hausgemachter Streuselkuchen mit Äpfeln an Karamellsauce
Freitag, 14. Mai		
Tagessalat Fenchelcremesuppe *** Gedämpftes Lachsfilet (NO) an Weissweinsauce mit Dill Salzkartoffeln, Blattspinat *** Birnen-Joghurtcreme	Tagessalat Fenchelcremesuppe *** Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen und Karottenwürfel im Basmatireisring mit gehacktem Koriander *** Birnen-Joghurtcreme	Fenchelcremesuppe *** Wurstweggen gefüllt mit Rindschackfleisch Karottensalat oder Fotzelschnitte mit Zimt-Zucker und Zwetschgenkompott
Samstag, 15. Mai		
Tagessalat Bündner Gerstensuppe *** Blätterteigpastetchen gefüllt mit Kalbs- Bratkügelchen an Champignonrahmsauce Pilawreis mit Erbsen	Tagessalat Gerstensuppe *** Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzolasauce Tomatenhälfte mit Kräutern	Bündner Gerstensuppe *** Garnierter Trutenschinken-Teller oder «Kirschmichel» Kirschenauflauf an Vanillesauce (Kirschen in einem Guss gebacken)
Sonntag, 16. Mai		
Tagessalat Bärlauchcremesuppe *** Rindssauerbraten an Braten-Jus Kartoffelgaletten Spargelragout aus grünen und weissen Spargeln *** «Coupe Romanow» Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Schlagrahm	Tagessalat Bärlauchcremesuppe *** Karotten-Hirschnitzel an Schnittlauchsauce Gehackter Spinat mit Rahm *** «Coupe Romanow» Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Schlagrahm	Bärlauchcremesuppe *** «Kaffee complet» oder Beinschinkenrollen gefüllt mit russischem Salat
Wochenhit Tagessalat Tagessuppe *** Gebratenes Schweinssteak mit Kräuterbutter Feine Nudeln, grünen Spargeln		

Alterszentren Zug, Zentrum Neustadt, Bundestrasse 4, 6300 Zug, Telefon: 041 725 38 61, www.alterszentrenzug.ch
 Bei Fragen über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.
 Falls nichts Anderes deklariert ist, verarbeiten wir Schweizer Fleisch und Fisch.
 Über die Landesabkürzungen gibt Ihnen unser Restaurationsfachpersonal gerne Auskunft.