



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 48 vom 29. November bis 5. Dezember 2021

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 29. November		
Tagessalat Randen-Kakisuppe *** Gebratene Pouletschenkelstreifen an grüner Pfeffersauce Basmatireis mit Kräutern, Kürbisgemüse	Tagessalat Randen-Kakisuppe *** Strudel gefüllt mit Weisskohl an Senfsauce mit Gemüsestreifen	Randen-Kakisuppe *** Beinschinkenrollen gefüllt mit russischem Salat Garniert mit gekochtem Ei und Tomatenschnitz
Dienstag, 30. November		
Tagessalat Brokkolicremesuppe *** Geschmorte Rindskopfbäcken an Rotweinsauce Gebratene Kartoffelscheiben Pfälzerkarottenstäbchen mit Honig	Tagessalat Brokkolicremesuppe *** Grüne Nudeln an Quornbolognese-Sauce mit Gemüsewürfel Reibkäse	Brokkolicremesuppe *** Weisswürste mit süßem Senf und Laugenbrezel
Mittwoch, 1. Dezember		
Tagessalat Geflügelbouillon mit Bulgur *** Schweinsvrossen an Knoblauchsauce Polenta, Stangenselleriewürfel *** Lebkuchenmousse	Tagessalat Gemüsebouillon mit Bulgur *** Engadiner Kartoffel-Pizokel mit gehackten Walnüssen und Birnenwürfel *** Lebkuchenmousse	Geflügelbouillon mit Bulgur *** Traubenwähe aus weissen und blauen Trauben (ohne Kernen) mit Schlagrahm
Donnerstag, 2. Dezember		
Tagessalat Kartoffelcremesuppe mit Lauch *** Lamnhaxen (IRL) an Rosmarinsauce Rollgersten-Risotto mit Gemüsewürfel Gelbe Bohnen	Tagessalat Kartoffelcremesuppe mit Lauch *** Gekochte Eier an Tomatensauce Feine Nudeln Schwarzwurzeln mit gehackter Petersilie	Kartoffelcremesuppe mit Lauch *** Wurst-Käsesalat aus Lyoner und Greyerzer mit Radieschen an französischer Sauce Ruchbrot
Freitag, 3. Dezember		
Tagessalat Klare Gemüsesuppe mit Gemüsewürfel *** Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs (CA) Zitronen-Mayonnaise Salzkartoffeln, gehackter Spinat mit Rahm *** Exotischer Fruchtsalat mit Mango und Papaya	Tagessalat Klare Gemüsesuppe mit Gemüsewürfel *** Buchweizenpfannkuchen gefüllt mit Brie und Rosenkohl an Orangensauce *** Exotischer Fruchtsalat mit Mango und Papaya	Klare Gemüsesuppe mit Gemüsewürfel *** Hot-Dog Brotsandwich mit Rindspastrami und feingeschnittenem, mariniertem Kohl, garniert mit Gewürzgurke und Maiskölbchen
Samstag, 4. Dezember		
Tagessalat Champignoncremesuppe *** «Emmentaler Brätschnitzel» an Majoran-Jus (Paniertes Kalbsbrätschnitzel mit Emmentaler-Käsewürfel) Mini Spiralen-Teigwaren, Krautstiele	Tagessalat Champignoncremesuppe *** Kartoffelpuffer mit Hüttenkäse Gebratene Zucchettischeiben	Champignoncremesuppe *** Kaiserschmarren mit Zimt-Zucker und Sauerkirschenkompott
Sonntag, 5. Dezember 2. Advent		
Tagessalat Rindskraftbrühe mit Eierstich *** «Riz Casimir» Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce im Reising, garniert mit Pfirsichhälfte, Ananasscheibe und gebratener Bananenhälfte *** Biskuitroulade mit Schokoladencreme gefüllt	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Eierstich *** Spätzligratin mit Röstzwiebeln Apfelhälfte gefüllt mit Preiselbeeren *** Biskuitroulade mit Schokoladencreme gefüllt	Rindskraftbrühe mit Eierstich *** Räucherlachstatar (NO) auf Toastbrotscheibe mit Meerrettichschaum, Kapern und Zwiebelringen
Wochenhit Tagessalat Tagessuppe *** Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Reibkäse Hausgemachtes Apfelmus		

Alterszentren Zug, Zentrum Neustadt, Bundesstrasse 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.