



Alterszentren Zug  
Neustadt

## Menü für die Woche 3 vom 17. Januar bis 23. Januar 2022

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
<b>Montag, 17. Januar</b>		
Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit mini Windbeutel *** Rindshuftstreifen an indischer Currysauce mit Kichererbsen und Auberginenwürfel Basmatireis	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit mini Windbeutel *** Peperoni gefüllt mit Gemüsewürfel und Bulgur an Käsesauce Stangenselleriewürfel	Gemüsekraftbrühe mit mini Windbeutel *** Gehackte Eier mit Mayonnaise und Schnittlauch auf Toastbrot mit Radieschenscheiben und Kapern garniert
<b>Dienstag, 18. Januar</b>		
Tagessalat Artischockencremesuppe *** Schweinshalsbraten mit Pflaumen gefüllt an Kräutersauce Gebratene Süsskartoffelwürfel, Rotkraut	Tagessalat Artischockencremesuppe *** Ratatouillequiche an Basilikumsauce Pastinakenstäbchen	Artischockencremesuppe *** Poulet-Nuggets (CH) an süss-saurer Sauce mit Salatgarnitur
<b>Mittwoch, 19. Januar</b>		
Tagessalat Geflügelbouillon mit Blumenkohlröschen *** Ofen-Fleischkäse an Zitronenthymiansauce Spätzli, Pfälzkerarottenscheiben *** Ananassalat mit Kirsch	Tagessalat Gemüsebouillon mit Blumenkohlröschen *** Mini Penne-Teigwaren an Sojabolognese-Sauce Reibkäse *** Ananassalat mit Kirsch	Geflügelbouillon mit Blumenkohlröschen *** Griessköpfchen mit Aprikosenkompott
<b>Donnerstag, 20. Januar <span style="color: red;">Racletteplausch</span></b>		
Tagessalat Kerbelwurzelsuppe *** «Hafechabis» Eintopf aus Lammragout (IRL) mit grob geschnittenen Kohlblättern Salzkartoffeln mit gehackter Petersilie	Tagessalat Kerbelwurzelsuppe *** Gebratener Paneer (indischer Frischkäse) auf grünen Linsen, Maiskroketten	Kerbelwurzelsuppe *** Laugenbretzel-Sandwich mit Trutenschinken
<b>Freitag, 21. Januar</b>		
Tagessalat Kohlrabicremesuppe *** Gedämpftes Lachsfilet (NO) an Zitronensauce Reis mit Wildreis, Fenchel mit Brotbrösel *** Litschi-Quarkmousse	Tagessalat Kohlrabicremesuppe *** Mexikanisches Gemüse-Bohnen-Chili Geschwellte Kartoffeln mit Sauerrahm *** Litschi-Quarkmousse	Kohlrabicremesuppe *** Aufgeschnittener Mortadella mit in Olivenöl eingelegtem Gemüse und Dörrtomaten
<b>Samstag, 22. Januar</b>		
Tagessalat Rindskraftbrühe mit Goldhirse *** Paniertes Pouletschenkelsteak an Orangen-Honigsauce Gebratene Kartoffelscheiben, Romaneskoröschen	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Goldhirse *** Rollgersten-Gemüsebrätling an Schnittlauchsauce auf Randen-Risotto	Rindskraftbrühe mit Goldhirse *** Kirschenwähe mit Schlagrahm
<b>Sonntag, 23. Januar</b>		
Tagessalat Lauchcremesuppe mit Rosmarin *** Kalbsrollbraten an Cognacsauce Dreifarbiges Muschel-Teigwaren Tomate gefüllt mit Maiskörner *** Rotweinbirne mit Zimteis	Tagessalat Lauchcremesuppe mit Rosmarin *** «Agnolotti» Halbmondförmige Ravioli gefüllt mit Ricotta und Trüffel an Salbeibutter *** Rotweinbirne mit Zimteis	Lauchcremesuppe mit Rosmarin *** Warmer Schüblig mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat
<b>*Wochenhit*</b> Tagessalat Tagessuppe *** Hausgemachte Lasagne mit gehacktem Rindfleisch auf Tomatensauce, Zucchettischeiben		

Alterszentren Zug, Zentrum Neustadt, Bundstrasse 4, 6300 Zug, Telefon: 041 725 38 61, [www.alterszentrenzug.ch](http://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.