



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 26 vom 27. Juni bis 3. Juli 2022

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 27. Juni		
Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Teigwarenreis *** Schweinshackbraten an Oreganosauce Kartoffelstock, Blumenkohlröschen mit Brotbrösel	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Teigwarenreis *** Semmelknödel auf gehacktem Spinat mit Rahm Garniert mit Rettichsprossen	Gemüsekraftbrühe mit Teigwarenreis *** Schwarzwaldschinken garniert mit Essiggurkenscheiben und Silberzwiebeln
Dienstag, 28. Juni		
Tagessalat Süsskartoffelsuppe mit Rahmhaube *** Gebratenes Pouletschenkelsteak an süss-saurer Sauce mit Gemüsestreifen Basmatireis, Kefen	Tagessalat Süsskartoffelsuppe mit Rahmhaube *** Warmes Ziegenkäse-Medaillon an Honigsauce auf weiss-grünem Spargelsalat Gebratene Kartoffelscheiben	Süsskartoffelsuppe mit Rahmhaube *** Bunter Hörnlisalat mit Gemüse- und gebratenen Speckwürfel
Mittwoch, 29. Juni «Offen für alle»		
Gemischter Salat Geflügelbouillon mit Rollgersten *** Rindshuftstreifen «Stroganow» an Paprika- rahmsauce mit Peperoni- und Essiggurkenstreifen Dauphine-Kartoffeln, Karottenstäbchen *** Erdbeer-Halbgefrorenes an Rhabarbersauce	Gemischter Salat Gemüsebouillon mit Rollgersten *** Omelette gefüllt mit Gemüsestreifen und geraffeltem Greyzer an Thymianrahmsauce *** Erdbeer-Halbgefrorenes an Rhabarbersauce	Geflügelbouillon mit Rollgersten *** Zwetschgenwähe mit Schlagrahm
Donnerstag, 30. Juni		
Tagessalat Lattichcremesuppe *** Weisses Kaninchenragout (HUN) an Kräuterrahmsauce mit Knoblauch Halbmond Griess-Gnocchi, gebratene Krautstiele mit Peperoncini und gerösteten Pinienkernen	Tagessalat Lattichcremesuppe *** Orecchiette (Teigwaren-Öhrchen) mit grünen Erbsen und Maiskörner an Petersilienrahmsauce und roten Röstzwiebeln	Lattichcremesuppe *** Salat aus Bierwurststreifen mit feingeschnittenem Fenchel und -Lauch an Haselnuss-Vinaigrette
Freitag, 1. Juli		
Tagessalat Rote Linsensuppe mit gehacktem Koriander *** Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs (CA) Hausgemachte Mayonnaise mit Dill Gedämpfte, blaue St. Galler Kartoffeln Kohlrabistäbchen *** Mascarpone-Kaffeecreme mit Kahlua	Tagessalat Rote Linsensuppe mit gehacktem Koriander *** Reis-Gemüsebrätling auf Wirsingstreifen mit Rahm *** Mascarpone-Kaffeecreme mit Kahlua	Rote Linsensuppe mit gehacktem Koriander *** Sesam-Hamburgerbrötchen-Sandwich mit gehacktem Ei, garniert mit buntem Essiggemüse
Samstag, 2. Juli		
Tagessalat Zucchetticremesuppe mit Pfefferminze-Streifen *** Cervelat mit Emmentaler gefüllt, im Speckmantel an Madeira-Sauce mit Frühlingszwiebeln Mini Penne-Teigwaren, geschmorter Brüsseler	Tagessalat Zucchetticremesuppe mit Pfefferminze-Streifen *** Falafel-Taler an Schnittlauchquark Geröstete Randenschnitze	Zucchetticremesuppe mit Pfefferminze-Streifen *** «Kirschmichel» Kirschen-Auflauf mit Zopf an Vanillesauce
Sonntag, 3. Juli		
Tagessalat Rindskraftbrühe mit Blätterteig-Käsestange *** «Riz Casimir» Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce im Reisring, garniert mit Pfirsichhälfte, Ananasscheibe und gebratener Bananenhälfte *** Biskuitroulade mit Himbeercreme gefüllt	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Blätterteig-Käsestange *** «Moussaka» Griechischer Auflauf aus Kartoffel-, Auberginen- und Tomatenscheiben mit Bechamel-Sauce und Mozzarella überbacken *** Biskuitroulade mit Himbeercreme gefüllt	Rindskraftbrühe mit Blätterteig-Käsestange *** Poulet-Nuggets (CH) mit Ketchup und Salatgarnitur
Wochenhit		
Tagessalat Tagessuppe *** Rinds-Entrecote (UY) mit Kräuterbutter auf Salatteller mit bunten Gemüse- und Blattsalaten mit Melonenschnitz		

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.