



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 25 vom 20. Juni bis 26. Juni 2022

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 20. Juni		
Tagessalat Griesssuppe mit Gartenkresse *** Rindshuftbraten mit Dörrtomaten an Rosmarinsauce Polenta, Ratatouille	Tagessalat Griesssuppe mit Gartenkresse *** Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella auf Lauchgemüse an Dillrahmsauce	Griesssuppe mit Gartenkresse *** Heisse Bockwurst mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat
Dienstag, 21. Juni		
Tagessalat Karottencremesuppe mit Ingwer *** Gebraten Maispouardenbrust (FR) an Portweinsauce Kartoffelkroketten, grüne Bohnen	Tagessalat Karottencremesuppe mit Ingwer *** Paniertes Zucchini-Fetakäseschnitzel auf Peperonata Feine Nudeln	Karottencremesuppe mit Ingwer *** «Toast Hawaii» Toast mit Vorderschinken- und Ananascheibe, mit Raclettekäse überbacken
Mittwoch, 22. Juni		
Tagessalat Randensuppe *** Schweinefleischvogel gefüllt mit Schweinsbrät an Thymiansauce Spiralen-Teigwaren, grüne Erbsen *** Hausgemachte Erdbeerschnitte	Tagessalat Randensuppe *** Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüsestreifen an Chili-Sauce Rettich- und Chinakohlsalat *** Hausgemachte Erdbeerschnitte	Randensuppe *** Brombeerwähe mit Schlagrahm
Donnerstag, 23. Juni		
Tagessalat Gemüsebouillon mit Tofuwürfel *** Cordon bleu aus Trutenfleisch (HUN) an Kräuter-Jus Gebratene Kartoffelwürfel, Romaneskoröschen	Tagessalat Gemüsebouillon mit Tofuwürfel *** Blätterteigpastetchen gefüllt mit Quornragout und grünen Spargelstücken an Rahmsauce	Gemüsebouillon mit Tofuwürfel *** Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum und Knoblauchbrot
Freitag, 24. Juni		
Tagessalat Champignoncremesuppe *** Gebratenes Dorschfilet (CN) an Rotwein-Schalotten-Butter Pilawreis, Wirsingstreifen *** Melonensalat aus Wasser- und Netzmelone	Tagessalat Champignoncremesuppe *** Ravioli gefüllt mit Ricotta und Rucola an Basilikumsauce, gelber Patisson-Kürbis *** Melonensalat aus Wasser- und Netzmelone	Champignoncremesuppe *** Brioche-Sandwich mit Uristier-Alpkäse Garniert mit Eier- und Gurkenscheiben
Samstag, 25. Juni		
Tagessalat Rindskraftbrühe mit Blumenkohlröschen *** Emmentaler Lammvoressen mit Sellerie-, Karotten- und Lauchwürfel an Safransauce Salzkartoffeln mit gehackter Petersilie	Tagessalat Rindskraftbrühe mit Blumenkohlröschen *** Hausgemachter Käsekuchen mit bunten Blattsalaten garniert	Rindskraftbrühe mit Blumenkohlröschen *** Apfelfrösti mit Zopf und Zimt-Zucker an Vanillesauce
Sonntag, 26. Juni		
Tagessalat Kohlrabicremesuppe *** Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce Nudeln, Tomatenhälfte mit Brotbrösel *** Blätterteig-Cornet mit Kirschencreme gefüllt	Tagessalat Kohlrabicremesuppe *** «Paella» Spanisches Reisgericht mit Safran, grünen Erbsen, Peperoni-, Stangensellerie- und Olivenwürfel *** Blätterteig-Cornet mit Kirschencreme gefüllt	Kohlrabicremesuppe *** Garnierter Krevettencocktail (GL) mit Avocadowürfel
Wochenhit Tagessalat Tagessuppe *** «Vitello tonnato» Dünn geschnittener Kalbsbraten an Thon-Mayonnaise-Sauce mit Kapern und Zwiebelringen Frittierte Kartoffelschnitze		

Alterszentren Zug, Zentrum Neustadt, Bundstrasse 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.