



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 33 vom 15. August bis 21. August 2022

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 15. August Maria Himmelfahrt		
<p>Tagessalat Blumenkohlcremesuppe mit Basilikumstreifen ***</p> <p>Cordon bleu aus Schweinefleisch an Zitronenthymian-Jus Nudeln, Romanescoröschen ***</p> <p>Karamellköpfchen mit Schlagrahm</p>	<p>Tagessalat Blumenkohlcremesuppe mit Basilikumstreifen ***</p> <p>Omelettenrolle gefüllt mit Champignons, Petersilie und Reibkäse auf Randenpüree Grüner Patisson-Kürbis ***</p> <p>Karamellköpfchen mit Schlagrahm</p>	<p>Blumenkohlcremesuppe mit Basilikumstreifen ***</p> <p>Roggen-Toastbrot sandwich mit Fleischkäse, Mayonnaise und Eisbergsalat</p>
Dienstag, 16. August		
<p>Tagessalat Geflügelbouillon mit Griessnocken ***</p> <p>Rindsfleischvogel gefüllt mit Specktranche und Essigurke an Portweinsauce Kartoffelkroketten, geschmorter Lattich</p>	<p>Tagessalat Gemüsebouillon mit Griessnocken ***</p> <p>«Burrito» Mexikanisches Fladenbrot gefüllt mit geriebenem Cheddar-Käse, roten Bohnen, Tomaten- und Gemüsewürfel Avocado-Sauerrahm-Dip</p>	<p>Geflügelbouillon mit Griessnocken ***</p> <p>Salat aus Wassermelonen- und Fetakäsewürfel mit roten Zwiebeln und Pfefferminze</p>
Mittwoch, 17. August		
<p>Tagessalat Rucolacremesuppe ***</p> <p>Lammgigot (IRL) am Stück gebraten an Knoblauchsauce Couscous, Artischockenscheiben ***</p> <p>Nektarinenmousse</p>	<p>Tagessalat Rucolacremesuppe ***</p> <p>Rösti-Taschen gefüllt mit Kräuterquark auf Ratatouille ***</p> <p>Nektarinenmousse</p>	<p>Tagessalat Rucolacremesuppe ***</p> <p>Birnenwähe mit Schlagrahm</p>
Donnerstag, 18. August		
<p>Tagessalat Rindskraftbrühe mit Zitronengras und Glasnudeln ***</p> <p>Gebratenes Pouletschenkelsteak an Marsala-Jus Tomaten-Risotto, Kefen</p>	<p>Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Zitronengras und Glasnudeln ***</p> <p>Lasagne mit gehacktem Gemüse und Käse überbacken an Bechamel-Tomatensauce</p>	<p>Rindskraftbrühe mit Zitronengras und Glasnudeln ***</p> <p>Dünn aufgeschnittenes Roastbeef (UY) garniert mit Maiskölbchen und Cornichon Tatarensauce</p>
Freitag, 19. August		
<p>Tagessalat Haferschleimsuppe mit Schnittlauch ***</p> <p>Pochiertes Heilbuttfilet (ES) an Estragonsauce Salzkartoffeln, Lauchgemüse ***</p> <p>Vanillejoghurt mit Brombeeren</p>	<p>Tagessalat Haferschleimsuppe mit Schnittlauch ***</p> <p>Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen und Zucchettiwürfel im Basmatireisring ***</p> <p>Vanillejoghurt mit Brombeeren</p>	<p>Haferschleimsuppe mit Schnittlauch ***</p> <p>Appenzeller-Käseküchlein mit «Coleslaw» (Weisskohl-Karotten-Salat)</p>
Samstag, 20. August		
<p>Tagessalat Wirsingcremesuppe ***</p> <p>Peperoni gefüllt mit Rindschackfleisch an Oreganosauce Spätzli, Fenchel mit Brotbrösel</p>	<p>Tagessalat Wirsingcremesuppe ***</p> <p>Hörnli «Carbonara» mit Ei, Rahm, gehacktem Majoran und Reibkäse</p>	<p>Wirsingcremesuppe ***</p> <p>Fotzelschnitte mit Zimt-Zucker und Zwetschgenkompott</p>
Sonntag, 21. August		
<p>Tagessalat Brunnenkressesuppe ***</p> <p>Geschnetzelte Kalbsleber mit Apfelscheiben an Calvados-Jus Rösti, Brokkoliröschen ***</p> <p>Eiercognac- und Pistazieneis mit Schlagrahm</p>	<p>Tagessalat Brunnenkressesuppe ***</p> <p>Gemüseschnitzel (aus Karotten, Erbsen und Kohlrabi) an Paprikarahmsauce Gebratene Kartoffelscheiben ***</p> <p>Eiercognac- und Pistazieneis mit Schlagrahm</p>	<p>Brunnenkressesuppe ***</p> <p>Geräuchertes Forellenfilet (DK) mit Zwiebelringen, Kapern und Meerrettichrahm</p>
Wochenhit		
<p>Tagessalat Tagessuppe ***</p>		
<p>Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites, grüne Bohnen</p>		

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.