



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 32 vom 8. August bis 14. August 2022

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 8. August		
Tagessalat Alpenkräuter-Cremesuppe *** Hausgemachtes Rindshacksteak an Champignonrahmsauce Quarkspätzli, Kefen	Tagessalat Alpenkräuter-Cremesuppe *** Maisgaletten an Peperonisauce Wirsingstreifen mit Rahm	Alpenkräuter-Cremesuppe *** Bunter Hörnlisalat mit Gemüse- und Beinschinkenwürfel
Dienstag, 9. August		
Tagessalat Weisse Bohnensuppe mit gehackter Petersilie *** Trutenbrustbraten (HUN) an Zwetschgensauce Gebratene Kartoffelwürfel, Karottenstäbchen	Tagessalat Weisse Bohnensuppe mit gehackter Petersilie *** Ravioli gefüllt mit Auberginen, Kichererbsen und Zwiebeln an Bohnenkrautbutter	Weisse Bohnensuppe mit gehackter Petersilie *** Dünn aufgeschnittene Muotathaler-Rauchwurst mit Brot und Senf
Mittwoch, 10. August		
Tagessalat Gemüsecremesuppe *** Kaninchenragout (HUN) an Rosmarinsauce Serviettenknödel Gebratene Krautstiele mit Knoblauch, Peperoncini und gerösteten Pinienkernen *** Gebrannte Creme	Tagessalat Gemüsecremesuppe *** Roter Quinoa-Gemüseburger an Weissweirahmsauce Brokkoliröschen *** Gebrannte Creme	Gemüsecremesuppe *** Brombeer-Quark-Auflauf mit Puderzucker
Donnerstag, 11. August		
Tagessalat Geflügelbouillon mit Fideli *** Schweinsgeschnetzeltes an gelber Thaicurrysauce Pfirsichhälfte mit Kirsche auf Ananasscheibe Basmatireis	Tagessalat Gemüsebouillon mit Fideli *** Blumenkohl-Brätling an Majoransauce Grüne Erbsen mit Maiskörnern und Champignonscheiben *** Johannisbeerenquarkcreme	Geflügelbouillon mit Fideli *** Ruchbrot-Sandwich mit Trutenschinken, Cornichon und Maiskölbchen
Freitag, 12. August		
Tagessalat Basilikumcremesuppe *** Gebratenes Felchenfilet (CH) mit gerösteten Mandelscheiben Salzkartoffel, gehackter Spinat mit Rahm *** Panna Cotta an Erdbeersauce	Tagessalat Basilikumcremesuppe *** Käse-Lauchkuchen mit bunten Salaten garniert *** Panna Cotta an Erdbeersauce	Basilikumcremesuppe *** Gehackte Eier mit Mayonnaise und Schnittlauch auf Toastbrot mit Radieschenscheiben und Kapern garniert
Samstag, 13. August		
Tagessalat Rindskraftbrühe mit Stangenselleriewürfeln *** Spaghetti an Rindsbolognese-Sauce Reibkäse	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Stangenselleriewürfeln *** Tofu-Gemüseflan an Kerbelrahmsauce Rösti-Kroketten	Rindskraftbrühe mit Stangenselleriewürfeln *** Aprikosenwähe mit Schlagrahm
Sonntag, 14. August		
Tagessalat Kalte Avocado cremesuppe mit Sauerrahm *** Kalbshaxe an Rotweinsauce Kartoffelstock, Zucchettidreiecke *** Kirschen-Halbgefrorenes mit Schlagrahm	Tagessalat Kalte Avocado cremesuppe mit Sauerrahm *** Austernpilze «Pleos» im Ei-Käsemantel gebraten mit Kräuterquark-Dip Pilawreis *** Kirschen-Halbgefrorenes mit Schlagrahm	Kalte Avocado cremesuppe mit Sauerrahm *** Zungenwurst-Salat mit bunten Peperonistreifen, gehackten Zwiebeln und Essiggurkenwürfel
Wochenhit Tagessalat Tagessuppe *** «Caesar Salad» Lattichsalat an original Caesar-Dressing mit Pouletbruststreifen (CH), gehobeltem Parmesan, Brotcroutons und Melonenscheiben		

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.