



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 13 vom 27. März bis 2. April 2023

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 27. März		
Tagessalat Pürierte Brotsuppe *** Lammhaxen (IRL) an Rotweinsauce Ebly mit Gemüsestreifen Gelbe Bohnen	Tagessalat Pürierte Brotsuppe *** Jackfrucht-Gemüse Medaillon an Wasabisauce Frittierte Kartoffelwürfel	Pürierte Brotsuppe *** Schinkengipfel mit «Coleslaw» (Weisskohl-Karotten-Salat)
Dienstag, 28. März		
Tagessalat Kartoffel-Lauchsuppe *** Pouletschenkel-Steak im Cornflakesmantel an Kokosnuss-Zitronengrassauce Maisgaletten, Romanescoröschen	Tagessalat Kartoffel-Lauchsuppe *** «Capuns» Würziger Teig mit Gemüsewürfel und Kräutern im Krautstielblatt an Käsesauce	Kartoffel-Lauchsuppe *** Geraffelter Greyerzer Käsesalat mit Birnenscheiben und gehackter Petersilie Nussbrot
Mittwoch, 29. März		
Tagessalat Brunnenkressesuppe *** «Chämibraten» Geräucherter Schweinshalsbraten an Senfsauce Kartoffelgratin, Wirsingstreifen mit Rahm *** Waldbeeren-Schnitte	Tagessalat Brunnenkressesuppe *** Eier-Gemüsehackbraten an Hollandaisesauce Dreifarbige Muschel-Teigwaren *** Waldbeeren-Schnitte	Brunnenkressesuppe *** Rhabarberwähe mit Schlagrahm
Donnerstag, 30. März		
Tagessalat Geflügelkraftbrühe mit Stangenselleriewürfel *** Hausgemachte Lasagne mit gehacktem Rindfleisch auf Tomatensauce	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Stangenselleriewürfel *** Semmelknödel auf gehacktem Spinat mit Rahm Garniert mit Rettichsprossen	Geflügelkraftbrühe mit Stangenselleriewürfel *** Roggen-Toastbrotsandwich mit Luzerner Rahmkäse, Feigensenf-Mayonnaise und Essiggurkenscheiben
Freitag, 31. März		
Tagessalat Weisswein-Cremesuppe *** Gedämpftes Dorschfilet (CN) an Dillrahmsauce Pilawreis, geschmorter Lattich *** Ananassalat mit Himbeergeist	Tagessalat Weisswein-Cremesuppe *** Kartoffel-Gemüserösti mit Frühlingszwiebeln und Spiegelei *** Ananassalat mit Himbeergeist	Weisswein-Cremesuppe *** Rindspastrami-Teller mit gefüllten Oliven, Cornichon und Maiskölbchen
Samstag, 1. April		
Tagessalat Rindsbouillon mit Teigwarenreis *** Geräucherter Speck und Schüblig, Senf Salzkartoffeln, Sauerkraut	Tagessalat Gemüsebouillon mit Teigwarenreis *** Blumenkohlroschen, Zucchini- und Peperonisticks im «Tempura» Backteig an süss-saurer Sauce Basmatireis	Rindsbouillon mit Teigwarenreis *** «Kirschmichel» Kirschen-Auflauf mit Zopf an Vanillesauce
Sonntag, 2. April		
Tagessalat Rote Linsensuppe mit gehacktem Koriander *** Weisses Kalbsvoren an Rahmsauce mit Champignons und gerösteten Brotwürfeln Spinatnudel, Pastinakenwürfel *** Limettencreme mit Tequila	Tagessalat Rote Linsensuppe mit gehacktem Koriander *** Kartoffelpuffer mit Hüttenkäse Federkohlstreifen mit Rahm *** Limettencreme mit Tequila	Rote Linsensuppe mit gehacktem Koriander *** Garnierter Krevettencocktail (GL) mit Avocadowürfel
Wochenhit Tagessalat Tagessuppe *** Rinds-Entrecote (PY) mit Kräuterbutter Geschwellte Kartoffeln mit Schnittlauchquark, Pfälzerkarottenstäbchen		

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.