



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 50 vom 11. Dezember bis 17. Dezember 2023

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 11. Dezember		
Tagessalat Griessuppe mit Gartenkresse *** Lammgeschnetzeltes (IRL) an grüner Pfeffersauce Serviettenknödel, Federkohlstreifen	Tagessalat Griessuppe mit Gartenkresse *** Blätterteigpastetchen gefüllt mit Quornragout und Maiskörnern an saurer Mostrahmsauce	Griessuppe mit Gartenkresse *** Spiralen-Teigwaren-Auflauf mit Beinschinken- und Gemüsegewürfen, Ei, Rahm und gehackter Petersilie
Dienstag, 12. Dezember		
Tagessalat Karottencremesuppe mit Ingwer *** Cervelat mit Emmentaler gefüllt, im Speckmantel an Rotweinsauce Gebratene Kartoffelwürfel, geschmorter Brüsseler	Tagessalat Karottencremesuppe mit Ingwer *** Olivenküchlein an Majoranrahmsauce Krautstielgemüse	Karottencremesuppe mit Ingwer *** Gehackte Eier mit Mayonnaise und Schnittlauch auf Toastbrotdreieck mit Radieschenscheiben garniert
Mittwoch, 13. Dezember «Offen für alle»		
Gemischter Salat Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen *** Kaninchenrücken-Rollbraten (HUN) an Rosmarinsauce Polenta, Kohlrabistübchen *** «Cheesecake» Im Glas gebackener Rahmfrischkäse mit Heidelbeersauce	Gemischter Salat Gemüsekraftbrühe mit Gemüsestreifen *** Pilzschnitte (Steinpilze, Champignons und Shiitake auf Toast), Pastinakenscheiben *** «Cheesecake» Im Glas gebackener Rahmfrischkäse mit Heidelbeersauce	Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen *** Zwetschgenwähe mit Schlagrahm
Donnerstag, 14. Dezember		
Tagessalat Blumenkohlcremesuppe *** Schweinsvossen an grüner Thaicurrysauce Basmatireis, Rosenkohl	Tagessalat Blumenkohlcremesuppe *** Gemüseburger aus Pfälzerkarotten, Brokkoli, Erbsen und Peperoni an Kerbelrahmsauce Dauphine-Kartoffeln	Blumenkohlcremesuppe *** Bun-Sandwich mit Salami, Salatgurkenscheiben und Silberzwiebeln Garniert mit Essiggemüse
Freitag, 15. Dezember		
Tagessalat Tomatierte Gemüsebouillon mit Tomatenwürfel *** Gedämpftes Barramundifilet (VN) an Wermutsauce Salzkartoffeln, Stangenselleriewürfel *** Karamellköpfchen mit Schlagrahm	Tagessalat Tomatierte Gemüsebouillon mit Tomatenwürfel *** Rösti-Taschen gefüllt mit Kräuterquark auf gehacktem Spinat mit Rahm *** Karamellköpfchen mit Schlagrahm	Tomatierte Gemüsebouillon mit Tomatenwürfel *** Blätterteig-Wurstweggen gefüllt mit Schweins- und Rindshackfleisch Weisskohlsalat
Samstag, 16. Dezember		
Tagessalat Weisswein-Cremesuppe *** Ofen-Fleischkäse an Oregano-Jus Nudeln, Zucchettiwürfel	Tagessalat Weisswein-Cremesuppe *** Cordon bleu aus Auberginen mit Bergkäse gefüllt an Tomatensauce Frittierte, gewölbte Kartoffelscheiben	Weisswein-Cremesuppe *** Hausgemachter Streuselkuchen mit Aprikosen an Vanillesauce
Sonntag, 17. Dezember 3. Advent		
Tagessalat Geflügelkraftbrühe mit Eierstich *** «Saltimbocca» an Marsala-Jus (Pouletbrustschnitzel mit Salbei und Rohschinken belegt) Risotto, Fenchel mit Brotbrösel *** Quarkschnitte mit Mandarinen	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Eierstich *** Spätzligratin mit Röstzwiebeln Randenstäbchen *** Quarkschnitte mit Mandarinen	Geflügelkraftbrühe mit Eierstich *** Geräuchertes Forellenfilet (DK) mit Zwiebelringen, Kapern und Dill-Senf
Wochenhit von Montag bis und mit Samstag		
Tagessalat Tagessuppe *** Hörnli mit gehacktem Rindfleisch und Reibkäse Hausgemachtes Apfelmus		

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.