



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 24 vom 12. Juni bis 18. Juni 2023

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 12. Juni		
Tagessalat Reiscremesuppe *** Entenbrust-Streifen (FR) an Sherryrahmsauce Ebly mit Gemüsewürfel, Kefen	Tagessalat Reiscremesuppe *** Gebackener Camembert an Honig-Senfsoße Gurkenstäbchen	Reiscremesuppe *** Kalbfleischpastete garniert mit Sülze Selleriesalat mit Melonenwürfel
Dienstag, 13. Juni		
Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Teigwarensterne *** Lammragout an Rosmarinsauce Polenta, Radieschengemüse	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Teigwarensterne *** Lasagne mit gehacktem Gemüse und Käse überbacken an Béchamel-Tomatensauce	Gemüsekraftbrühe mit Teigwarensterne *** Zungenwurst-Salat mit bunten Peperonistreifen, gehackten Zwiebeln und Essiggurkenwürfel
Mittwoch, 14. Juni		
Tagessalat Kichererbsensuppe mit Rahmhaube *** «Chämibraten» Geräucherter Schweinshalsbraten an Majoran-Jus Gebratene Kartoffelwürfel, Kohlrabischeiben *** Johannisbeerenmousse	Tagessalat Kichererbsensuppe mit Rahmhaube *** Früchte-Curry im Basmatireisring Bananenhälfte mit Kokosnussflocken paniert *** Johannisbeerenmousse	Kichererbsensuppe mit Rahmhaube *** Kirschenwähe mit Schlagrahm
Donnerstag, 15. Juni		
Tagessalat Geflügelbouillon mit Pouletbrustwürfel *** Rindgeschnetzeltes an grüner Pfeffersauce Risotto, Fenchel mit Brotbrösel	Tagessalat Gemüsebouillon mit Edamame-Bohnen *** Ravioli gefüllt mit Ricotta und Rucola an Schnittlauchrahmsauce	Geflügelbouillon mit Pouletbrustwürfel *** Laugenbrötchen-Sandwich mit «Chaumes» (französischer Weichkäse) und getrockneten Aprikosen
Freitag, 16. Juni		
Tagessalat Brokkolicremesuppe *** Pochiertes Seehechtfilet (CN) an Pernod-Sauce Salzkartoffeln, geschmorter Lattich *** Hausgemachtes Erdbeertörtchen mit Schlagrahm	Tagessalat Brokkolicremesuppe *** Kartoffelpuffer mit Hüttenkäse Lauchgemüse an Rahmsauce *** Hausgemachtes Erdbeertörtchen mit Schlagrahm	Brokkolicremesuppe *** Weisse Spargeln auf Toastbrotscheibe mit Mayonnaise und Gartenkresse garniert
Samstag, 17. Juni		
Tagessalat Rindskraftbrühe mit Stangenselleriewürfel *** Schweinsnitzel im Ei-Käsemantel gebraten an Tomatensauce Spaghetti, Wirsingstreifen	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Stangenselleriewürfel *** Gebratene Serviettenknödel an Petersilienrahmsauce, Pfälzerkarottenstäbchen *** Nektarinenquarkcreme	Rindskraftbrühe mit Stangenselleriewürfel *** «Vogelheu» mit Zimt-Zucker (Süsser Brotaufstrich mit Milch und Eier) Apfelschnitze
Sonntag, 18. Juni		
Tagessalat Spinatcremesuppe *** Kalbsbrust gefüllt mit Kalbsbrät und Kräutern an Cognacrahmsauce Frittierte, gewölbte Kartoffelscheiben Grüne Spargeln *** «Coupe Dänemark» (Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm)	Tagessalat Spinatcremesuppe *** Marinierter und gebratener Tofu an süss-saurer Sauce Reis mit Wildreis, geschmorter Pak Choi *** «Coupe Dänemark» (Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm)	Spinatcremesuppe *** Blätterteig-Wurstweggen gefüllt mit Schweins- und Rindshackfleisch Rettich- und Randensalat
Wochenhit		
Tagessalat Tagessuppe *** Mit Joghurt und Koriander mariniertes, gebackenes Pouletbrustfilet mit bunten Gemüsesalaten		

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.