



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 12 vom 20. März bis 26. März 2023

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 20. März		
Tagessalat Weisse Bohnensuppe mit Oregano *** Cervelat mit Emmentaler gefüllt, im Speckmantel an Portweinsauce Gebratene Kartoffelscheiben, Spitzkohlstreifen	Tagessalat Weisse Bohnensuppe mit Oregano *** Auberginenscheiben im Ei-Käsemantel gebraten an Paprikarahmsauce Rollgersten-Risotto	Weisse Bohnensuppe mit Oregano *** Ochsenmaulsalat garniert mit Maiskölbchen, Artischocken und Oliven
Dienstag, 21. März		
Tagessalat Zucchetticremesuppe *** Im Ofen gegarter Pouletschenkel (ohne Knochen) an Thymian-Jus Schupfnudeln, Schwarzwurzeln	Tagessalat Zucchetticremesuppe *** Karotten-Hirschnitzel an Schnittlauchrahmsauce Gurkenwürfel	Zucchetticremesuppe *** Appenzeller-Käseküchlein mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Mittwoch, 22. März		
Tagessalat Gemüsebouillon mit Klösschen *** Rindsgeschnetzeltes an Bärlauchsauce Gebratene Kartoffelgaletten, Rosenkohl *** Bittermandelköpfchen	Tagessalat Gemüsebouillon mit Klösschen *** Ravioli gefüllt mit Ricotta und Rucola an Kerbelrahmsauce, Cherry-Tomaten *** Bittermandelköpfchen	Gemüsebouillon mit Klösschen *** Zwetschgenaufwurf mit Haferflocken an Vanillesauce
Donnerstag, 23. März		
Tagessalat Blumenkohlcremesuppe *** Schweinsbrustschnitte an Rosmarinsauce Polenta, Krautstiele mit Knoblauch, Peperoncini und gerösteten Pinienkernen	Tagessalat Blumenkohlcremesuppe *** Reis-Gemüsebrätling auf Lauchgemüse mit Rahm	Blumenkohlcremesuppe *** Zopf-Sandwich mit Fleischkäse, Eisbergsalat, Eischeiben und Cornichon
Freitag, 24. März		
Tagessalat Geflügelbouillon mit Bulgur *** Paniertes Heilbuttfilet (NL) an Mayonnaise mit Dill Salzkartoffeln, Blattspinat *** Hausgemachte Vermicelles-Torte	Tagessalat Gemüsebouillon mit Bulgur *** «Tortilla» Spanisches Omelett mit Lauch, Kartoffel- Sellerie- und Peperoniwürfel an Petersilienrahmsauce *** Hausgemachte Vermicelles-Torte	Geflügelbouillon mit Bulgur *** Fein aufgeschnittener Rohessspeck, garniert mit buntem Essiggemüse
Samstag, 25. März		
Tagessalat Randen-Apfelcremesuppe *** Trutenbrust-Streifen (HUN) an Zitronensauce Nudeln, Brokkoliröschen	Tagessalat Randen-Apfelcremesuppe *** Spätzligratin mit Gemüsestreifen an Käserahmsauce	Randen-Apfelcremesuppe *** Brombeerwähe mit Schlagrahm
Sonntag, 26. März		
Tagessalat Rindskraftbrühe Brotcroutons und Sherry *** «Saltimbocca» an Marsala-Jus (Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken belegt) Frittierte Birnenkartoffeln, Kohlrabistäbchen *** Braune Schokoladenmousse	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Brotcroutons und Sherry *** Gebratener Paneer (indischer Frischkäse) auf grünen Linsen, Maiskroketten *** Braune Schokoladenmousse	Rindskraftbrühe Brotcroutons und Sherry *** Thonmousse auf Toastbrotscheibe mit Zwiebelringen und Kapern garniert
Wochenhit Tagessalat Tagessuppe *** «Riz Casimir» Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce im Reisring, garniert mit Pfirsichhälfte, Ananasscheibe und gebratener Bananenhälfte		

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.