



Alterszentren Zug  
Neustadt

## Menü für die Woche 22 vom 29. Mai bis 4. Juni 2023

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
<b>Montag, 29. Mai Pfingstmontag</b>		
<p>Tagessalat Süßkartoffelsuppe mit Rahmhaube ***</p> <p>Schweinsfilet mit Kalbsbrät im Blätterteigmantel an Madeira-Sauce Kartoffelgratin, Karottenstäbchen ***</p> <p>Frischer Fruchtsalat mit Kirsch</p>	<p>Tagessalat Süßkartoffelsuppe mit Rahmhaube ***</p> <p>Bunte Bohnenterrine mit Griess, Indianer-, Brasil- und Coco-Bohnen an Petersilienrahmsauce Garniert mit frittiertem Rucola ***</p> <p>Frischer Fruchtsalat mit Kirsch</p>	<p>Süßkartoffelsuppe mit Rahmhaube ***</p> <p>Griechischer Salat mit Fetakäse- und Gurkenwürfel, Tomatenschnitze, Peperonistreifen und Oliven Knoblauchbrot</p>
<b>Dienstag, 30. Mai</b>		
<p>Tagessalat Rindskraftbrühe mit Brotcroutons und Sherry ***</p> <p>Geschmorte Rindskopfbake an Majoransauce Schupfnudeln, Brokkoliröschen</p>	<p>Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Brotcroutons und Sherry ***</p> <p>Kartoffel-Gemüserösti mit Spiegelei Lattichgemüse</p>	<p>Rindskraftbrühe mit Brotcroutons und Sherry ***</p> <p>Feingeschnittener Kalbs-Salsiz garniert mit Cornichon und Maiskölbchen</p>
<b>Mittwoch, 31. Mai «Offen für alle»</b>		
<p>Tagessalat Blumenkohlcremesuppe ***</p> <p>Gebratene Maispouardenbrust (FR) an Whiskyrahmsauce Gebratene Kartoffelscheiben, Kohlrabiwürfel ***</p> <p>Mokkacreme</p>	<p>Tagessalat Blumenkohlcremesuppe ***</p> <p>Kichererbsen-Stangensellerieragout an Korianderrahmsauce Couscous mit Gemüsewürfel ***</p> <p>Mokkacreme</p>	<p>Blumenkohlcremesuppe ***</p> <p>Brombeerwähe mit Schlagrahm</p>
<b>Donnerstag, 1. Juni</b>		
<p>Tagessalat Geflügelbouillon mit Kokosnussmilch, Zitronengras und Glasnudeln ***</p> <p>Äpler-Makkaroni mit Kartoffel- und Speckwürfel, an Rahmsauce mit Reibkäse und Röstzwiebeln Hausgemachtes Apfelmus</p>	<p>Tagessalat Geflügelbouillon mit Kokosnussmilch, Zitronengras und Glasnudeln ***</p> <p>Pfannkuchen gefüllt mit Lauch- und Karottenstreifen an Paprikarahmsauce Buntes Linsengemüse</p>	<p>Geflügelbouillon mit Kokosnussmilch, Zitronengras und Glasnudeln ***</p> <p>Roggen-Toastbrot sandwich mit Rindspastrami, Mayonnaise und Eisbergsalat</p>
<b>Freitag, 2. Juni</b>		
<p>Tagessalat Basilikumcremesuppe ***</p> <p>Gedämpftes Barramundifilet (VN) Weissweinsauce mit Cherry-Tomaten Salzkartoffeln, Fenchel mit Brotbrösel ***</p> <p>Blechkuchen mit Rhabarber, Streusel und Schlagrahm</p>	<p>Tagessalat Basilikumcremesuppe ***</p> <p>Spaghetti «Carbonara» mit Ei, Rahm, Kräutern ***</p> <p>Blechkuchen mit Rhabarber, Streusel und Schlagrahm</p>	<p>Basilikumcremesuppe ***</p> <p>Reissalat mit Pouletbrustwürfel und Früchten an Cocktailsauce</p>
<b>Samstag, 3. Juni</b>		
<p>Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Bulgur ***</p> <p>Truten-Brustragout (HUN) an Bärlauchsauce Spiralen-Teigwaren, Kefen</p>	<p>Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Bulgur ***</p> <p>Spinat-Mozzarella Knödel an Peperonisauce Italienischer Stängelkohl (Cima di Rapa)</p>	<p>Gemüsekraftbrühe mit Bulgur ***</p> <p>Götterspeise aus Zwieback und Waldbeerenkompott an Vanillesauce</p>
<b>Sonntag, 4. Juni</b>		
<p>Tagessalat Grüne Spargelcremesuppe ***</p> <p>«Riz Casimir» Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce im Reising, garniert mit Pfirsichhälfte, Ananasscheibe und gebratener Bananenhälfte ***</p> <p>Joghurtköpfchen mit marinierten Erdbeeren</p>	<p>Tagessalat Grüne Spargelcremesuppe ***</p> <p>Paniertes Sellerieschnitzel an Dillsauerrahm Tanzapfen-Kroketten, Federkohl ***</p> <p>Joghurtköpfchen mit marinierten Erdbeeren</p>	<p>Grüne Spargelcremesuppe ***</p> <p>Thonmousse auf Toastbrotsscheibe mit Zwiebelringen und Kapern garniert</p>
<b>*Wochenhit*</b>		
<p>Tagessalat, Tagessuppe ***</p> <p>Hausgemachte Lasagne mit gehacktem Rindfleisch auf Tomatensauce</p>		

Alterszentren Zug, Zentrum Neustadt, Bundestrasse 4, 6300 Zug, Telefon: 041 725 38 61, [www.alterszentrenzug.ch](http://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.