



Menü vom 24. Dezember bis 30. Dezember 2018

Mittagsmenü	Vegi	Abendmenü
Montag, 24. Dezember		
Tagessalat Klare Gemüsesuppe *** Rindsgulasch, grüne Nudeln und Randengemüse *** Mandarinen Mousse	Tagessalat Klare Gemüsesuppe *** Kartoffelrösti mit Gemüse, Spiegelei und Raclettekäse überbacken *** Mandarinen Mousse	Klare Gemüsesuppe *** Rollschinkli mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat oder Gefülltes Ei mit Kartoffelsalat
Dienstag, 25. Dezember		
Tagessalat Blumenkohlcremesuppe *** Kalbsfilet im Blätterteig an Trüffel-Jus, Pommes frites, Erbsen & Karotten *** Zuger Kirschtorte	Tagessalat Blumenkohlcremesuppe *** Tofu-Gemüseragout im Pastetli mit Pommes-Williams *** Zuger Kirschtorte	Blumenkohlcremesuppe *** Kaltes Roastbeef garniert mit Tartarsauce und Mutschli oder Käseteller garniert mit Mutschli
Mittwoch, 26. Dezember		
Tagessalat Flädliisuppe *** Schweinsschnitzel «Wiener Art», Broccoli, Teigwaren und Reibkäse *** Süssmostcreme mit Zimt	Tagessalat Flädliisuppe *** Spanische Kartoffel-Gemüsetortilla mit Peperoni-Salsa *** Süssmostcreme mit Zimt	Flädliisuppe *** Apfelwähe mit Schlagrahm oder Aufschnitt-Teller
Donnerstag, 27. Dezember		
Tagessalat Bündner Gerstensuppe *** Pouletgeschnitzeltes «Kasimir» mit Früchten und Reis	Tagessalat Gerstensuppe *** Spinat-Ricotta-Tortelloni an Tomatensauce und Rüebligemüse *** Vanillecrème	Bündner Gerstensuppe *** Café complet mit Käse oder Lebkuchen
Freitag, 28. Dezember		
Tagessalat Geflügelbrühe mit Backerbsen *** Lachsfilet (NOR) an Dillrahmsauce, Salzkartoffeln und Lattichgemüse	Tagessalat Gemüsebouillon mit Backerbsen *** Gebackenes Sellerieschnitzel, Gemüse-Couscous und Rahmlauch *** Kaffeemascarponecreme	Geflügelbrühe mit Backerbsen *** Russischer Salat mit Salami (IT) oder Russischer Salat mit gefülltem Ei
Samstag, 29. Dezember		
Tagessalat Gemüsecremesuppe *** Hacktätschli mit Kräuterbutter, Teigwaren und Ratatouille	Tagessalat Gemüsecremesuppe *** Sautierte Kartoffelgnocchi mit mediterranem Gemüse *** Erdbeerenmousse	Gemüsecremesuppe *** Reisköpfli an Waldbeerenragout oder roher Speck Teller
Sonntag, 30. Dezember		
Tagessalat Griessuppe *** Truten-Piccata, Spaghetti an Tomatensauce und Zucchetti *** Baarer Räbe Torte	Tagessalat Griessuppe *** Frühlingsrollen mit Chili-Dip, Wokgemüse und Basmatireis *** Baarer Räbe Torte	Griessuppe *** Schinkengipfel mit Randen-Rüeblisalat oder Käsechüchlein mit Randen-Rüeblisalat
Wochenhit Tagessalat Tagessuppe *** Im Ofen gegarte Glühwein-Gänsebrust an Sherryrahmsauce, Wurzelgemüse und Spinat-Tagliatelle		*Znachthit am Samstag und Sonntag* Topfenknödel mit Vanillesauce

Alterszentren Zug, Zentrum Neustadt, Bundestrasse 4, 6300 Zug Tel: 041 725 38 62, www.alterszentrenzug.ch

Bei Fragen über die Allergenen Zutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gern Auskunft.

Falls nicht anders deklariert ist, verarbeiten wir Schweizer Fleisch und Fisch.

Über die Landesabkürzungen gibt Ihnen unser Restauration Fachpersonal gern Auskunft.