



## Menü vom 10. Dezember bis 16. Dezember 2018

Mittagsmenü	Vegi	Abendmenü
<b>Montag, 10. Dezember</b>		
<p>Tagessalat Hühnerkraftbrühe mit Einlage ***</p> <p>Lammcurry «Indische Art» Pilaw Reis und sautierter Kürbis</p>	<p>Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Einlage ***</p> <p>Marinierter Tofu in Eihülle, Kartoffelkroketten und Spinat ***</p> <p>Süssmost- Creme</p>	<p>Hühnerkraftbrühe mit Einlage ***</p> <p>Apfel im Schlafrock mit Vanillesauce</p>
<b>Dienstag, 11. Dezember</b>		
<p>Tagessalat Lauchkartoffelcremesuppe ***</p> <p>Paniertes Hühnerschnitzel «Süss-Sauer», Pommes frites und Broccoli ***</p> <p>Lebkuchenmousse</p>	<p>Tagessalat Lauchkartoffelcremesuppe ***</p> <p>Blumenkohl Medaillon an Kräutersauce und Wildreis ***</p> <p>Lebkuchenmousse</p>	<p>Lauchkartoffelcremesuppe ***</p> <p>Tessinerteller mit (Bresaola, Coppa, Salami) garniert</p>
<b>Mittwoch, 12. Dezember</b>		
<p>Tagessalat Kürbis-Apfelsuppe ***</p> <p>Schweinsfilet am Stück gebraten Kartoffelwürfel und Wurzelgemüse</p>	<p>Tagessalat Kürbis-Apfelsuppe ***</p> <p>Überbackene Gemüsecapuns mit Wildpilzen und Bergkäse ***</p> <p>Erdbeer-Joghurtmousse</p>	<p>Kürbis-Apfelsuppe ***</p> <p>Milchreisköpfli mit Himbeerragout</p>
<b>Donnerstag, 13. Dezember</b>		
<p>Tagessalat Artischockencremesuppe ***</p> <p>Geschmorte Schweinschaxe, Gemüse-Couscous und grüne Bohnen</p>	<p>Tagessalat Artischockencremesuppe ***</p> <p>Quornschnitzel an Tomatensauce Herzoginnenkartoffeln und Zucchetti ***</p> <p>Mandarinencreme</p>	<p>Artischockencremesuppe ***</p> <p>Garniertes Eierbrot oder Birchermüesli</p>
<b>Freitag, 14. Dezember</b>		
<p>Tagessalat Siedfleischsuppe mit Gemüseeinlage ***</p> <p>Forellenfilet «Müllerinnen Art», Salzkartoffeln und Ofentomaten ***</p> <p>Birnenhonigmousse</p>	<p>Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Einlage ***</p> <p>Dicke Eier in Tomatensauce, Griessschnitte und Broccoli ***</p> <p>Birnenhonigmousse</p>	<p>Siedfleischsuppe mit Gemüseeinlage ***</p> <p>Café complet mit Aufschnitt-Teller oder Käse-Teller</p>
<b>Samstag, 15. Dezember</b>		
<p>Tagessalat Erbsensuppe mit Speckstreifen ***</p> <p>Siedfleisch(Tafelspitz) mit Meerrettichsauce, Lauchgemüse und Folienkartoffel</p>	<p>Tagessalat Erbsensuppe mit Schnittlauch ***</p> <p>Hausgemachter Käsekuchen an einer Gemüsevariation ***</p> <p>Vanillecreme</p>	<p>Erbsensuppe mit Speckstreifen ***</p> <p>Ravioli mit Frischkäse an Tomatensauce oder Fotzelschnitte mit Zimtucker</p>
<b>Sonntag, 16. Dezember</b>		
<p>Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Kichererbsen ***</p> <p>Kalbsleberli an Madeira-Thymian-Sauce, Butterrösti und Rüebligemüse ***</p> <p>Blutorangenmousse</p>	<p>Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Kichererbsen ***</p> <p>Gefüllte Rösti-Taschen(Pike) auf Rahmgemüse ***</p> <p>Blutorangenmousse</p>	<p>Gemüsekraftbrühe mit Kichererbsen ***</p> <p>Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen-Ragout oder Käsevariationen</p>
<b>*Wochenhit*</b>		<b>*Znachthit am Samstag und Sonntag*</b>
<p>Tagessalat Tagessuppe ***</p> <p>Rehschnitzel mit Rotkraut, Spätzli, Birne mit Preiselbeeren</p>		<p>Crevetten-Cocktail garniert</p>

Alterszentren Zug, Zentrum Neustadt, Bundestrasse 4, 6300 Zug Tel: 041 725 38 62, [www.alterszentrenzug.ch](http://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.