



Menü vom 21. Januar bis 27. Januar 2019

Mittagsmenü	Vegi	Abendmenü
Montag, 21. Januar		
Tagessalat Pastinakencremesuppe *** Trutenpiccata (HUN) an Tomatensauce, Breite Nudeln und Zucchini	Tagessalat Pastinakencremesuppe *** Kürbiscannelloni an Sauce Primavera und Reibkäse *** Heidelbeercreme	Pastinakencremesuppe *** Kartoffelsalat mit heissem Beinschinken oder Kartoffelsalat mit gefülltem Ei
Dienstag, 22. Januar		
Tagessalat Griessuppe Leopold *** Waadtländer Saucisson auf Rahmlauch mit Salzkartoffeln *** Feigen-Quarkmousse	Tagessalat Griessuppe Leopold *** Zucchini-Fetaplätzli an Tomatensugo, feinen Nudeln und Broccoli *** Feigen-Quarkmousse	Griessuppe Leopold *** Apfelwähe mit Schlagrahm oder Käsevariationen
Mittwoch, 23. Januar		
Tagessalat Bündner Gerstensuppe *** Rindshacktätschli an Bratenjus, Tomatenrisotto und Fenchelgemüse	Tagessalat Bündner Gerstensuppe (ohne Fleisch) *** Tofu-Stroganoff, Lyoner Kartoffeln und Blumenkohl *** Schoggi-creme	Bündner Gerstensuppe *** Thonsalat garniert mit «Gschwelti» oder Griessköpfchen
Donnerstag, 24. Januar		
Tagessalat Hühnerkraftbrühe mit Einlage *** Kalbsvoressen, Kartoffelstock und grünen Bohnen	Tagessalat Hühnerkraftbrühe mit Einlage *** Gemüse-Rösti mit Spiegelei und Broccoli *** Gebrannte Creme	Hühnerkraftbrühe mit Einlage *** Milchreis mit Zimt-Zucker und Aprikosenkompott oder Aufschnittler
Freitag, 25. Januar		
Tagessalat Gartenerbsensuppe *** Lachstranche an Zitronensauce, Pilawreis und Rahmspinat *** Cassis Mousse	Tagessalat Gartenerbsensuppe *** Crepe gefüllt mit Frischkäse an Safransauce und sautierte Cherry Tomaten *** Cassis Mousse	Gartenerbsensuppe *** Garniertes Eierbrot oder Birchermüsli
Samstag, 26. Januar		
Tagessalat Rindskraftbrühe mit Backerbsen *** Geschmorter Hafenkabis mit Lamragout und Petersilienkartoffeln	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Backerbsen *** Rösti-Pike mit Bohnen und Grill-Tomate *** Zimtcreme	Rindskraftbrühe mit Backerbsen *** Götterspeise mit Waldbeerenkompott oder Roher Speckteller
Sonntag, 27. Januar		
Tagessalat Randensuppe *** Paniertes Schweinsschnitzel, Spinatnudeln und Rübli- und Mörtelgemüse *** Vermicelles mit Meringue und Rahm	Tagessalat Randensuppe *** Gemüseschnitzel, Kartoffelstock und Ratatouille *** Vermicelles mit Meringue und Rahm	Randensuppe *** Cafe Komplet mit Käse oder Aufschnitt
Wochenhit Tagessalat Tagessuppe *** Pastetli mit Brätkügelchen und Champignons, Pilawreis und Erbsen	*Znachthit am Samstag und Sonntag* Leicht pikant mariniertes Rindstatar mit Toast, Butter und kleinem Salatbouquet	

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.