



Menü vom 17. Dezember bis 23. Dezember 2018

Mittagsmenü	Vegi	Abendmenü
Montag, 17. Dezember		
Tagessalat Pilzrahmsuppe *** Geräucherte Rippli & Speck, Sauerkraut und Salzkartoffeln	Tagessalat Pilzrahmsuppe *** Eieromelette mit Kräutern, Kartoffelstampf und Blattspinat *** Mandarinenquark Torte	Pilzrahmsuppe *** Russischer Salat mit Bündnerfleisch oder Russischer Salat mit gefülltem Ei
Dienstag, 18. Dezember		
Tagessalat Geflügelbouillon mit Backerbsen *** Grillschnecke (Schweinsbratwurst) an Zwiebelsauce, Butterrösti und Blumenkohl *** Apfelmarmelade	Tagessalat Gemüsebouillon mit Backerbsen *** Kürbispiccata, Kräuterrisotto mit Quark und Erbsen *** Apfelmarmelade	Geflügelbouillon mit Backerbsen *** Apfelmarmelade mit Zimtucker und Vanillesauce oder Aufschnitt-Teller
Mittwoch, 19. Dezember		
Tagessalat Zucchettisuppe mit Curry *** Peperoni gefüllt mit Rindshackfleisch an Rosmarin-Jus und Pilaw Reis	Tagessalat Zucchettisuppe mit Curry *** Blumenkohl-Gemüsemedaillon an Quarksauce, Couscous und Rüebl *** Schokoladencreme	Zucchettisuppe mit Curry *** Curry-Reissalat mit Poulet und Früchten
Donnerstag, 20. Dezember		
Tagessalat Klare Gemüse-Gerstensuppe *** Cervelat im Speckmantel an Sauce Provençale, Kartoffelstock und Rüebl ***	Tagessalat Klare Gemüse-Gerstensuppe *** Spaghetti «Carbonara» mit Reibkäse *** Gebrannte Creme	Weihnachtsfeier mit Bewohnern und ihren Gästen
Freitag, 21. Dezember		
Tagessalat Maiscremesuppe *** Rotbarschfilet an Limettenkokosnussauce, Wildreis und Spinat *** Schwarzwälder-Schnitte	Tagessalat Maiscremesuppe *** Gemüse-Burger mit Käse überbacken und Broccoli *** Schwarzwälder-Schnitte	Maiscremesuppe *** Milchreis köpfl mit Aprikosenkompott
Samstag, 22. Dezember		
Tagessalat Rindskraftbrühe mit Teigwaren *** Penne an Rahmsauce mit Schinken und Erbsen	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Teigwaren *** Quorn-Gemüse-Curry im Basmatireisring *** Orangenquarkcreme	Rindskraftbrühe mit Teigwaren *** Café complet mit Käsevariationen
Sonntag, 23. Dezember		
Tagessalat Kohlrabicremesuppe *** Kalbsleberstreifen an Thymian-Jus, Butterrösti und Tomate provençale *** Creme Diplomat mit Ananas	Tagessalat Kohlrabicremesuppe *** Gemüselasagne mit Tomatensauce und Ricotta *** Creme Diplomat mit Ananas	Kohlrabicremesuppe *** Götterspeise mit Waldbeeren und Vanillesauce
Wochenhit Tagessalat Tagessuppe *** Gerösteter Pouletschenkel an Madeira-Jus, Wildreis, Erbsen & Karotten		*Znacht am Samstag und Sonntag* Jakobsmuscheln überbacken mit Safransauce und Couscous-Salat

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.