



Menü vom 14. Januar bis 20. Januar 2019

Mittagsmenü	Vegi	Abendmenü
Montag, 14. Januar 2019		
<p>Tagessalat Geflügelbouillon mit Ei ***</p> <p>Fleischvogel an Waldpilzsauce Kartoffelstock und Mischgemüse</p>	<p>Tagessalat Bouillon mit Ei ***</p> <p>Gekochtes Ei an Tomatensauce Salzkartoffeln und Rahmspinat ***</p> <p>Vermicellescreme</p>	<p>Geflügelbouillon mit Ei ***</p> <p>Canapés mit Rindstatar oder Canapés mit Kräuterfrischkäse</p>
Dienstag, 15. Januar 2019		
<p>Tagessalat Rüebisuppe mit Zimt ***</p> <p>Pouletragout an Kräutersauce Polenta und Zucchini</p>	<p>Tagessalat Rüebisuppe mit Zimt ***</p> <p>Tofu-Gemüsespiess an Kräutersauce Safranrisotto ***</p> <p>Schwedentörtchen</p>	<p>Rüebisuppe mit Zimt ***</p> <p>Griessköpfchen an Kirschenkompott</p>
Mittwoch, 16. Januar 2019		
<p>Tagessalat Hühnerbouillon mit Quinoa als Einlage ***</p> <p>Schweinspiccata an Tomatensauce Spaghetti und Brokkoli ***</p> <p>Meringue mit Schlagrahm und Passionsfruchtsauce</p>	<p>Tagessalat Gemüsebouillon mit Quinoa als Einlage ***</p> <p>Auberginenpiccata an Basilikum Sauce Spaghetti und Reibkäse ***</p> <p>Meringue mit Schlagrahm und Passionsfruchtsauce</p>	<p>Hühnerbouillon mit Quinoa als Einlage ***</p> <p>„Gschwellti“ mit Käsevariationen oder Birchermüesli</p>
Donnerstag, 17. Januar 2019		
<p>Tagessalat Linsensuppe mit gehackter Petersilie ***</p> <p>(Tafelspitz) Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln und grüne Bohnen</p>	<p>Tagessalat Linsensuppe mit gehackter Petersilie ***</p> <p>Crêpe mit Spinat gefüllt an Käse-Gemüsesauce, Ofentomate ***</p> <p>Diplomatcreme</p>	<p>Linsensuppe mit gehackter Petersilie ***</p> <p>Aprikosenauflauf mit Zimt-Zucker oder Aufschnitt-Teller</p>
Freitag, 18. Januar 2019		
<p>Tagessalat Fleischsuppe mit Gemüse ***</p> <p>Hecht-Knusperli mit Tartarsauce, Reis mit Wildreis und geschmorter Lattich ***</p> <p>Cremeschnitte</p>	<p>Tagessalat Klare Gemüsesuppe ***</p> <p>Hörnliaufauf mit Reibkäse Brokkoli und Apfelmus ***</p> <p>Cremeschnitte</p>	<p>Fleischsuppe mit Gemüse ***</p> <p>„Kalter Teller“ mit Aufschnitt und Landrauchschenken garniert oder Käsevariationen mit Trauben</p>
Samstag, 19. Januar 2019		
<p>Tagessalat Blumenkohlcremesuppe ***</p> <p>Weisses Kalbvoressen Bratkartoffeln und Knollengemüse</p>	<p>Tagessalat Blumenkohlcremesuppe ***</p> <p>Rösti mit Tomaten und Raclette-Käse überbacken ***</p> <p>Ananasquarkcreme</p>	<p>Blumenkohlcremesuppe ***</p> <p>Aprikosenwähe mit Schlagrahm oder Rohessspeckteller</p>
Sonntag, 20. Januar 2019		
<p>Tagessalat Minestrone mit Hörnli ***</p> <p>Schweinschnitzel „Wiener Art“ Pommes frites und Karottenscheiben ***</p> <p>Klassisches Tiramisu</p>	<p>Tagessalat Minestrone mit Hörnli ***</p> <p>Pastetli mit Tofu-Waldpilzragout und Gemüsebouquet ***</p> <p>Klassisches Tiramisu</p>	<p>Minestrone mit Hörnli ***</p> <p>Kaffee complet mit Birchermüesli</p>
<p>*Wochenhit* Tagessalat Tagessuppe ***</p> <p>Grillschnecke an Zweibelsauce Pommes frites und Karotten</p>		<p>*Znachthit am Samstag und Sonntag* Crevettencocktail garniert</p>

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 Restaurationfachpersonal gern Auskunft.