



Alterszentren Zug  
Neustadt

## Menü für die Woche 38 vom 14. September bis 20. September 2020

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
<b>Montag, 14. September</b>		
Tagessalat Petersilienwurzelsuppe *** Schweinefleischvogel gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch an Rotweinsauce Steinpilzrisotto, Ratatouille	Tagessalat Petersilienwurzelsuppe *** Karotten-Hirscheschnitzel an Kerbelsauce Krautstielgemüse	Petersilienwurzelsuppe *** Kaiserschmarren mit Aprikosenkompott oder Kalbs-Salsiz-Streifen garniert
<b>Dienstag, 15. September</b>		
Tagessalat Ochschwanzsuppe mit Einlage *** Geschmorter Rindsbraten an Marsala-Sauce Kartoffelstock, Karottenstäbchen	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Einlage *** Auberginenscheiben im Ei-Käsemantel gebraten an Tomatensauce Spaghetti	Ochschwanzsuppe mit Einlage *** Garniertes Eierbrötchen oder Warme Pfannkuchen mit Erdbeerkonfitüre gefüllt
<b>Mittwoch, 16. September</b>		
Tagessalat Shiitakecremesuppe *** Kalbsadrio an Kräutersauce Nudeln, Blumenkohlröschen mit gehacktem Ei und Brotkrümel *** Birnenmousse	Tagessalat Shiitakecremesuppe *** Kartoffel-Gemüsegratin Romanescoröschen mit Mandelscheiben *** Birnenmousse	Shiitakecremesuppe *** Griessköpfchen mit Heidelbeerkompott oder Laugengipfel-Sandwich mit Coppa
<b>Donnerstag, 17. September</b>		
Tagessalat Hühnerkraftbrühe mit Quinoa *** Trutenragout (HUN) an grüner Thaicurrysauce Basmatireis, Kürbiswürfel	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Quinoa *** Ravioli gefüllt mit Raclettekäse an Basilikumsauce Gedämpfte Cherry-Tomaten	Hühnerkraftbrühe mit Quinoa *** Thon-Salat garniert mit geschwellten Kartoffeln oder Streuselnschnitte mit Kirschen an Vanillesauce
<b>Freitag, 18. September</b>		
Tagessalat Bündner-Gerstensuppe *** Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Tomatenwürfel, Kapern und Zitronenbutter Salzkartoffeln, geschmorter Lattich *** Biskuitroulade mit Erdbeercreme gefüllt	Tagessalat Gerstensuppe *** Mexikanisches Gemüse-Bohnen-Chili Geschwellte Kartoffeln mit Sauerrahm *** Biskuitroulade mit Erdbeercreme gefüllt	Bündner-Gerstensuppe *** Apfelwähe mit Schlagrahm oder Beinschinken-Teller mit Cornichons, Eischeiben und Tomatenschnitz
<b>Samstag, 19. September</b>		
Tagessalat Rindskraftbrühe mit Backerbsen *** Hirschgeschnetzeltes (AT) an Wacholdersauce Schupfnudeln, Knollengemüse	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Backerbsen *** Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüsestreifen an süss-saurer Sauce *** Waldbeerenquarkcreme	Rindskraftbrühe mit Backerbsen *** Garniertes Räucherlachsbrötchen (NO) oder Karottenkuchen mit Schokoladenquark
<b>Sonntag, 20. September</b>		
Tagessalat Gartenerbsensuppe *** Cordon bleu aus Schweinefleisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Alpkäse Pommes frites, Tomatenhälfte mit Kräutern *** Zuger Kirschtorte	Tagessalat Gartenerbsensuppe *** Käse-Zwiebelkuchen Geschmorter Wirsing mit Kümmel *** Zuger Kirschtorte	Gartenerbsensuppe *** «Kaffee complet» mit Aufschnitt-Teller oder Birchermüesli
<b>*Wochenhit*</b> Tagessalat Tagessuppe *** <b>«Chügelipastete»</b> Blätterteigpastetchen mit Kalbs-Brätkügelchen an Champignonsauce, Reis mit Erbsen		

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

Bei Fragen über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.

Falls nichts Anderes deklariert ist, verarbeiten wir Schweizer Fleisch und Fisch.

Über die Landesabkürzungen gibt Ihnen unser Restaurationsfachpersonal gerne Auskunft.