



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 4 vom 25. Januar bis 31. Januar 2021

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 25. Januar		
Tagessalat Lauchcremesuppe *** Rindsgeschnetzeltes an Rosemarinsauce Polenta, Rosenkohl	Tagessalat Lauchcremesuppe *** Mariniertes und gebratener Tofu an süss-saurer Sauce Basmatireis mit Gemüsewürfel	Lauchcremesuppe *** Weisswürste mit süssem Senf oder Fotzelschnitte mit Zimt-Zucker und Pflaumenkompott
Dienstag, 26. Januar		
Tagessalat Rindskraftbrühe mit Eierstich *** Szegediner Schweinsgulasch an Paprikasauce mit Sauerkraut Kartoffelstock, Pfälzerstübchen	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Eierstich *** Ravioli gefüllt mit Steinpilzen an Salbeibutter Kürbiswürfel	Rindskraftbrühe mit Eierstich *** Kakiwähe mit Schlagrahm oder Rinds-Siedfleisch-Salat garniert
Mittwoch, 27. Januar Abgesagt: Offen für alle		
Tagessalat Sellerie-Birnencremesuppe *** Trutenschnitzel (HUN) im Cornflakesmantel an Kokosnuss-Zitronengrassauce Safran-Risotto, Kohlrabischeiben *** Mandarinenquarkcreme	Tagessalat Sellerie-Birnencremesuppe *** Zucchini gefüllt mit Eibly und Gemüse ragout an Basilikumsauce *** Mandarinenquarkcreme	Sellerie-Birnencremesuppe *** Kalbspastete mit Sülze und Garnitur oder Birchermüesli
Donnerstag, 28. Januar		
Tagessalat Minestrone *** Aargauer Ofen-Fleischkäse an Senfsauce (Kalbsbrät mit Karottenstreifen) Gebratene Kartoffelwürfel, Wurzelgemüse	Tagessalat Minestrone *** Paniertes Sellerieschnitzel an Schnittlauchsauce, Brokkoli röschchen	Minestrone *** Geräuchertes Forellenfilet (DK) mit Zwiebelringen, Kapern und Meerrettichrahm oder Apfel im Schlafrock an Vanillesauce
Freitag, 29. Januar		
Tagessalat Gelberbsensuppe mit gehackter Petersilie *** Fischstäbchen aus Alaska-Seelachs (CA) Hausgemachte Mayonnaise Pilawreis, Ratatouille *** Schweden Törtchen	Tagessalat Gelberbsensuppe mit gehackter Petersilie *** Kartoffel-Gemüse Strudel an Peperonisauce Blattspinat *** Schweden Törtchen	Gelberbsensuppe mit gehackter Petersilie *** Früchte-Teller oder Fleischkrapfen (Rindshackfleisch mit Kräutern im Kuchenteigmantel)
Samstag, 30. Januar		
Tagessalat Geflügelkraftbrühe mit Brotknödel *** Gebratenes Pouleschenkelsteak an Kräuter-Jus Herzoginnen- Kartoffeln, Rotkraut	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Brotknödel *** Pfannkuchen gefüllt mit Gemüsestreifen auf Erbsenpüree	Geflügelkraftbrühe mit Brotknödel *** Kalbs-Salsiz-Scheiben garniert oder «Bread & Butter Pudding» Englischer Brotauflauf mit Aprikosenkompott
Sonntag, 31. Januar		
Tagessalat Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube *** Gespickter Rindshuftbraten an Portweinsauce Mini Penne- Teigwaren, farbige Krautstiele *** Frischer Fruchtsalat mit Mango	Tagessalat Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube *** Spätzligratin mit Röstzwiebeln Karottenstäbchen *** Frischer Fruchtsalat mit Mango	Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube *** «Kaffee complet» mit Käsevariationen oder Rindstatar auf Toastbrot, garniert
Wochenhit Tagessalat Tagessuppe *** Kalbszunge an Kapernsauce Schupfnudeln, grüne Bohnen		

Alterszentren Zug, Zentrum Neustadt, Bundestrasse 4, 6300 Zug, Telefon: 041 725 38 62, 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.