



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 18 vom 3. Mai bis 9. Mai 2021

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 3. Mai		
Tagessalat Zucchetticremesuppe *** Paniertes Schweinsschnitzel, Zitronenschnitz Breite Nudeln, Karottenscheiben und Erbsen	Tagessalat Zucchetticremesuppe *** Ravioli gefüllt mit Ricotta und Rucola an Bärlauch-Rahmsauce	Zucchetticremesuppe *** Rindstatar auf Toastbrot, garniert oder Topfknödel mit Nugatfüllung an Schokoladensauce
Dienstag, 4. Mai		
Tagessalat Rindsbouillon mit Fideli *** Gebratener Pouletoberschenkel an Kräutersauce Risotto, Tomatenhälfte mit Brotbrösel	Tagessalat Gemüsebouillon mit Fideli *** Kartoffel-Getreidegalekten mit Raclettekäse überbacken und Spiegelei Randenwürfel	Rindsbouillon mit Fideli *** Tomate gefüllt mit Hüttenkäse und Kräutern Garniert mit in Olivenöl eingelegtem Gemüse oder Quarkauflauf (ohne Griess) mit Trockenfrüchten
Mittwoch, 5. Mai		
Tagessalat Kohlrabicremesuppe *** Rindsgeschnetzeltes an Rosmarinsauce Kartoffelstock, Zucchettidreiecke *** Dunkles Toblerone-Schokoladenmousse	Tagessalat Kohlrabicremesuppe *** Tagliatelle mit Gurken und Peperoniwürfel an Safransauce, Brokkoliröschen *** Dunkles Toblerone-Schokoladenmousse	Kohlrabicremesuppe *** Thonmousse auf Toastbrotsscheibe mit Zwiebelringen und Kapern garniert oder Geraffelte Apfelwähe mit Schlagrahm
Donnerstag, 6. Mai		
Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Gemüsestreifen *** Trutenbrustwürfel (HUN) an rosa Pfeffersauce Gebratene Griesschnitte, grüne Bohnen	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Gemüsestreifen *** Gemüseschnitzel (aus Karotten, Erbsen und Kohlrabi) auf Auberginenpüree Gebratene Kartoffelscheiben *** Karamellköpfchen mit Schlagrahm	Gemüsekraftbrühe mit Gemüsestreifen *** Käse-Teller mit Baumnüssen und getrockneten Früchten oder Rhabarberstrudel an Vanillesauce
Freitag, 7. Mai		
Tagessalat Reiscremesuppe *** Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Tomatenwürfel, Kapern und Zitronenbutter Salzkartoffeln, Blattspinat *** Limettencreme mit Tequila	Tagessalat Reiscremesuppe *** Tomatenkuchen an Pestosauce Blumenkohlröschen mit gehacktem Ei *** Limettencreme mit Tequila	Reiscremesuppe ** «Zigeunersalat» (Lyonerwurst- und Beinschinkenstreifen mit Gurkenwürfel und gehackten Zwiebeln) oder Milchreis mit Zimt-Zucker und Kirschenkompott
Samstag, 8. Mai		
Tagessalat Minestrone *** Hörnli mit gehacktem Kalbfleisch und Reibkäse Hausgemachtes Apfelmus	Tagessalat Minestrone *** Maisschnitte belegt mit grilliertem Gemüse (Artischockenböden, Zucchetti- und Champignonscheiben) an Korbelsauce	Minestrone *** Vollkornbrötchen-Sandwich mit Salami oder Mini Heidelbeer- und Johannisbeeren-Muffins mit Zuckerglasur
Sonntag, 9. Mai Muttertag		
Bunter Blattsalat mit weissen Spargelwürfeln und Erdbeervierteln an Zitronenvinaigrette *** Geflügelkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen *** Rindsfilet (UY) am Stück gebraten an Morchelrahmsauce Frittierte Birnenkartoffeln, Brokkoliröschen *** Rhabarber-Halbgefrorenes an Himbeersauce	Bunter Blattsalat mit Avocadowürfel und Erdbeervierteln an Zitronenvinaigrette *** Gemüsebouillon mit Pfannkuchenstreifen *** Risotto mit grünen Spargelspitzen und geriebenem Parmesan Gedämpfte Cherry-Tomaten *** Rhabarber-Halbgefrorenes an Himbeersauce	Geflügelkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen *** «Kaffee complet» oder Melonschiffchen mit Rohschinken
Wochenhit		
Tagessalat Tagessuppe *** Lammrückenfilet (NZ) an Balsamico-Jus, gebratene Kartoffelwürfel, Romaneskoröschen		

Alterszentren Zug, Zentrum Neustadt, Bundestrasse 4, 6300 Zug, Telefon: 041 725 38 61, www.alterszentrumzug.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.