



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 42 vom 18. Oktober bis 24. Oktober 2021

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 18. Oktober		
<p>Tagessalat Kartoffelcremesuppe mit Thymian *** Wildschweinpfeffer (EU) an Wacholdersauce mit Brotcroutons und gebratenen Eierschwämmchen Spätzli, Rotkraut</p>	<p>Tagessalat Kartoffelcremesuppe mit Thymian *** Gemüsequiche an Peperonisauce Blumenkohlröschen mit gehacktem Ei</p>	<p>Kartoffelcremesuppe mit Thymian *** Heisser Beinschinken mit Senf und Karottensalat</p>
Dienstag, 19. Oktober		
<p>Tagessalat Gemüsebouillon mit Buchstabeneinlage *** «Florentiner Brätbraten» Kalbsbrät mit Spinat an Safransauce Rösti, Tomatenhälfte mit Käse überbacken</p>	<p>Tagessalat Gemüsebouillon mit Buchstabeneinlage *** «Agnolotti» Halbmondförmige Ravioli gefüllt mit Ricotta und Trüffel an Salbeibutter Romanescoröschen</p>	<p>Gemüsebouillon mit Buchstabeneinlage *** Reissalat mit Pouletbrustwürfel und Früchten an Currymayonnaise</p>
Mittwoch, 20. Oktober		
<p>Tagessalat Shiitakecremesuppe *** «Szegediner» Rindsgulasch an Paprikasauce mit Sauerkraut Dreifarbige Muschel-Teigwaren Pastinakenscheiben *** Mandarinenmousse</p>	<p>Tagessalat Shiitakecremesuppe *** Zucchettihälfte gefüllt mit Eibly und Gemüsewürfel an Kerbelsauce Polenta *** Mandarinenmousse</p>	<p>Shiitakecremesuppe *** Sauerkirschenwähe mit Schlagrahm</p>
Donnerstag, 21. Oktober		
<p>Tagessalat Rindskraftbrühe mit Blätterteig-Käsestange *** Trutenragout (HUN) an Preiselbeeren-Sauce Süsskartoffelwürfel mit Rosmarin Geschmorter Brüsseler</p>	<p>Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Blätterteig-Käsestange *** Risotto mit Kürbiswürfel und Mascarpone Brockkoloröschen</p>	<p>Rindskraftbrühe mit Blätterteig-Käsestange *** Dinkelgipfel-Sandwich mit «Chaumes» (französischer Weichkäse) und getrockneten Datteln</p>
Freitag, 22. Oktober		
<p>Tagessalat Gemüsecremesuppe *** Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Tomatenwürfel, Kapern und Zitronenbutter Reis mit Wildreis, Lattichgemüse *** «Cheesecake» Im Glas gebackener Rahmfrischkäse mit Keksen</p>	<p>Tagessalat Gemüsecremesuppe *** Rösti-Taschen gefüllt mit Kräuterquark Wirsingstreifen mit Rahm *** «Cheesecake» Im Glas gebackener Rahmfrischkäse mit Keksen</p>	<p>Gemüsecremesuppe *** Poulet-Nuggets (CH) an süss-saurer Sauce mit Salatgarnitur</p>
Samstag, 23. Oktober		
<p>Tagessalat Geflügelkraftbrühe mit Pouletwürfel *** Geräucherter Speck und Wienerli Salzkartoffeln, Dörrbohnen</p>	<p>Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Gemüsewürfel *** Omelette gefüllt mit Gemüsestreifen an Pestosauce Kohlrabischeiben</p>	<p>Geflügelkraftbrühe mit Pouletwürfel *** Heidelbeer-Quark-Auflauf mit Zwieback an Vanillesauce</p>
Sonntag, 24. Oktober		
<p>Tagessalat Selleriecremesuppe mit Schnittlauch *** Gebratenes Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce Risotto, gelbe «Räben»-Stäbchen *** Karamellköpfchen mit Schlagrahm</p>	<p>Tagessalat Selleriecremesuppe mit Schnittlauch *** Spinat-Medaillons mit Käsewürfel auf Kartoffel-Lauchgemüse *** Karamellköpfchen mit Schlagrahm</p>	<p>Selleriecremesuppe mit Schnittlauch *** Tessiner-Teller mit aufgeschnittenem Coppa, Bresaola und Salami</p>
Wochenhit 1		*Wochenhit 2*
<p>Tagessalat Tagessuppe *** Rindskutteln an Tomatensauce mit Kümmel Salzkartoffeln mit gehackter Petersilie, grüne Bohnen</p>		<p>Tagessalat Tagessuppe *** Gedämpfte Riesenkrevetten (VN) an Currysauce Basmatireis, gebratenes asiatisches Gemüse</p>

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