



Alterszentren Zug  
Neustadt

## Menü für die Woche 30 vom 26. Juli bis 1. August 2021

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
<b>Montag, 26. Juli</b>		
Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Fideli *** Trutenschnitzel (HUN) im Ei gebraten an Madeira-Jus Frittierte Kartoffelschnitze, Zucchettidreiecke	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Fideli *** Hörnli an Linsenbolognese-Sauce mit Frühlingszwiebeln Reibkäse	Gemüsekraftbrühe mit Fideli *** «Empanadas» Blätterteig-Krapfen mit würzigem Rindshackfleisch und Kräutern Karottensalat
<b>Dienstag, 27. Juli</b>		
Tagessalat Fenchelcremesuppe *** Lasagne mit gehacktem Rindfleisch auf Tomatensauce *** Brombeercreme	Tagessalat Fenchelcremesuppe *** Früchte-Curry im Basmatireisring Bananenhälfte mit Kokosnussflocken paniert *** Brombeercreme	Fenchelcremesuppe *** Rohessspeck-Teller garniert mit buntem Essiggemüse
<b>Mittwoch, 28. Juli «Offen für alle»</b>		
Gemischter Salat «Gazpacho» Kalte Suppe aus pürierten Tomaten, Gurken und Peperoni *** Schweinskarreebraten an Calvados-Sauce Dauphine-Kartoffeln, Krautstielgemüse *** Zitronentartelette	Gemischter Salat «Gazpacho» Kalte Suppe aus pürierten Tomaten, Gurken und Peperoni *** Quornragout an Champignonrahmsauce Feine Nudeln, Brokkoliröschen *** Zitronentartelette	«Gazpacho» Kalte Suppe aus pürierten Tomaten, Gurken und Peperoni *** «Bread & Butter Pudding» Englischer Brotauflauf mit Aprikosenkompott
<b>Donnerstag, 29. Juli</b>		
Tagessalat Shiitakecremesuppe *** Kalbsvoressen an Estragonsauce Dreifarbiges Muschel-Teigwaren Brokkoliröschen	Tagessalat Shiitakecremesuppe *** Gemüsekuchen mit Feta und roter Pestosauce	Shiitakecremesuppe *** Buttergipfel-Sandwich mit Brie, Dörraprikosen und Eisbergsalat
<b>Freitag, 30. Juli</b>		
Tagessalat Geflügelkraftbrühe mit Tofuwürfel *** Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Tomatenwürfel, Kapern und Zitronenbutter Salzkartoffeln, geschmorter Lattich *** Frische Kirschen	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Tofuwürfel *** Cannelloni gefüllt mit mediterranem Gemüse (Zucchini, Auberginen, getrockneten Tomaten, rote und gelbe Peperoni) an Basilikumsauce *** Frische Kirschen	Geflügelkraftbrühe mit Tofuwürfel *** Garnierte, kalter Kalbs- und Rindsbraten an Remouladensauce
<b>Samstag, 31. Juli</b>		
Tagessalat Gurkencremesuppe *** «Florentiner Brätbraten» Kalbsbrät mit Spinat an Safransauce Risotto, Karottenscheiben	Tagessalat Gurkencremesuppe *** Buchweizen-Karottenbrätling an Kerbelsauce Frittierte Birnenkartoffeln, überbackener Fenchel	Gurkencremesuppe *** Pflirsichwähe mit Schlagrahm
<b>Sonntag, 1. August 1. August-Grillplausch mit Musikalischer Unterhaltung</b>		
Randensuppe mit Rahmhaube *** Rinds-Entrecote mit Kräuterbutter, Poulet-Oberschenkel, mini Servela, mini Kalbs- und Schweinsbratwurst Kartoffelgratin Bohnen-, Randen-, Mais-, Karotten-, Rettich-, Weisskohl-, Tomaten- und bunter Blattsalat *** Himbeer-Halbgefrorenes an Eierlikörsauce	Randensuppe mit Rahmhaube *** Maiskolben mit Kräuterbutter, Tofu-Gemüsespiess und Grillkäse Kartoffelgratin Bohnen-, Randen-, Mais-, Karotten-, Rettich-, Weisskohl-, Tomaten- und bunter Blattsalat *** Himbeer-Halbgefrorenes an Eierlikörsauce	Randensuppe mit Rahmhaube *** Garnierter Krevettencocktail (GL) mit Avocadowürfel
<b>*Wochenhit*</b> Tagessalat Tagessuppe *** Heisse Wienerli mit Kartoffelsalat		

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