



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 41 vom 11. Oktober bis 17. Oktober 2021

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 11. Oktober		
<p>Tagessalat Minestrone ***</p> <p>«Coq au Vin rouge» Poulet-Oberschenkel in Rotwein geschmort Krawatten-Teigwaren, Peperonigemüse</p>	<p>Tagessalat Minestrone ***</p> <p>Blätterteigjalousie gefüllt mit Spinat an Rahmsauce mit Gemüsewürfel</p>	<p>Minestrone ***</p> <p>«Zigeunersalat» (Lyonerwurst- und Beinschinkenstreifen mit Gurkenwürfel und gehackten Zwiebeln)</p>
Dienstag, 12. Oktober		
<p>Tagessalat Reiscremesuppe mit Schnittlauch ***</p> <p>Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce Herzoginnen-Kartoffeln Karottenwürfel und Erbsen</p>	<p>Tagessalat Reiscremesuppe mit Schnittlauch ***</p> <p>Eier-Gemüsehackbraten an Petersilienrahmsauce Dauphine-Kartoffeln, Federkohl</p>	<p>Reiscremesuppe mit Schnittlauch ***</p> <p>Weggli-Sandwich mit Uristier-Alpkäse Garniert mit Tomaten- und Salatgurkenscheiben</p>
Mittwoch, 13. Oktober		
<p>Tagessalat Rindsbouillon mit Eierstich ***</p> <p>Hirsch-Hacksteak (EU) an rosa Pfeffersauce Schupfnudeln, Fenchel mit Brotbrösel ***</p> <p>Birnen-Honigmousse</p>	<p>Tagessalat Gemüsebouillon mit Eierstich ***</p> <p>Gebratene Auberginen- und Zucchettischeiben auf Maisschnitte mit Raclettekäse überbacken ***</p> <p>Birnen-Honigmousse</p>	<p>Rindsbouillon mit Eierstich ***</p> <p>Topfenknödel mit Zwetschgenfüllung an Zimtsauce</p>
Donnerstag, 14. Oktober		
<p>Tagessalat Kohlrabicremesuppe ***</p> <p>Lammragout (NZ) Currysauce Basmatireis, gebratene Kürbiswürfel</p>	<p>Tagessalat Kohlrabicremesuppe ***</p> <p>Mini Penne-Teigwaren an Tomatensauce mit Soja-Gehacktem und Reibkäse</p>	<p>Kohlrabicremesuppe ***</p> <p>Warmer Schüblig mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat</p>
Freitag, 15. Oktober		
<p>Tagessalat Bündner Gerstensuppe ***</p> <p>Gebratenes Seehechtfilet (CN) an Zitronengrassauce Salzkartoffeln, Blattspinat ***</p> <p>Berliner gefüllt mit Himbeerkonfitüre</p>	<p>Tagessalat Gerstensuppe ***</p> <p>Arabischer Gemüse Eintopf mit Kichererbsen und Kreuzkümmel Couscous ***</p> <p>Berliner gefüllt mit Himbeerkonfitüre</p>	<p>Bündner Gerstensuppe ***</p> <p>Gehackte Eier mit Mayonnaise und Schnittlauch auf Toastbrot mit Radieschenscheiben garniert</p>
Samstag, 16. Oktober		
<p>Tagessalat Klare Zwiebelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln ***</p> <p>Trutenschnitzel (HUN) im Ei-Käsemantel gebraten an Tomatensauce Spaghetti, Zucchettischeiben</p>	<p>Tagessalat Klare Zwiebelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln ***</p> <p>Quorn geschnetzeltes an Kräuterrahmsauce Kartoffelstock, Pfälzerkarottenstäbchen</p>	<p>Klare Zwiebelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln ***</p> <p>Traubenwähe mit Schlagrahm</p>
Sonntag, 17. Oktober		
<p>Tagessalat Artischockencremesuppe ***</p> <p>Kalbsrollbraten an Cognacsauce Kartoffelgratin, Kohlrabistübchen ***</p> <p>Joghurtköpfchen an Kiwisauce</p>	<p>Tagessalat Artischockencremesuppe ***</p> <p>Rollgersten-Gemüsebrätling an Schnittlauchsauce auf Randen-Risotto ***</p> <p>Joghurtköpfchen an Kiwisauce</p>	<p>Artischockencremesuppe ***</p> <p>Rindspastrami-Teller mit gefüllten Oliven, Cornichon und Maiskölbchen</p>
<p>*Wochenhit* Tagessalat Tagessuppe ***</p> <p>«Strammer Max» Getoastetes Weissbrot mit gebratener Fleischkäsescheibe, Spiegelei und Essiggurkenstreifen</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.