



Alterszentren Zug  
Neustadt

## Menü für die Woche 49 vom 6. Dezember bis 12. Dezember 2021

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
<b>Montag, 6. Dezember Samichlaus</b>		
Tagessalat Gemüsecremesuppe *** Kaninchenragout (HUN) an brauner Kräutersauce mit Olivenwürfel Kartoffelstock, Lattichgemüse	Tagessalat Gemüsecremesuppe *** Lasagne mit gehacktem Gemüse und Käse überbacken an Bechamel-Tomatensauce Fenchel mit Brotbrösel	Gemüsecremesuppe *** Heisser Beinschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat
<b>Dienstag, 7. Dezember</b>		
Tagessalat Geflügelbouillon mit Blätterteig-Käsestange *** Rindsfleischvogel gefüllt mit Specktranche und Essiggurke an Madeira-Sauce Gebratene Griessschnitte, Kohlrabischeiben	Tagessalat Gemüsebouillon mit Blätterteig-Käsestange *** Karotten-Hirseschnitzel an Kerbelsauce Wirsingstreifen mit Rahm	Geflügelbouillon mit Blätterteig-Käsestange *** Vollkornbrötchen-Sandwich mit Salami, Eischeiben und Cornichon
<b>Mittwoch, 8. Dezember Maria Empfängnis</b>		
Tagessalat Weisse Bohnensuppe mit Gemüsestreifen *** Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvados-Sauce Mini Spiralen-Teigwaren Karotten-, Sellerie- und Pastinakenwürfel *** Karamellköpfchen mit Schlagrahm	Tagessalat Weisse Bohnensuppe mit Gemüsestreifen *** Pilzschnitte (Steinpilze, Champignons und Eierschwämmchen auf Toast) Tomatenhälfte mit gehackten Kräutern *** Karamellköpfchen mit Schlagrahm	Weisse Bohnensuppe mit Gemüsestreifen *** Apfelmüschlein mit Zimt-Zucker an Vanillesauce
<b>Donnerstag, 9. Dezember</b>		
Tagessalat Spinatcremesuppe *** Pouletgeschnetzeltes mit Ananaswürfel an süss-saurer Sauce Reis mit Wildreis, geschmorter Pak Choi	Tagessalat Spinatcremesuppe *** Kartoffelkugeln gefüllt mit Raclettekäse an Basilikumsauce, Brokkoliröschen	Spinatcremesuppe *** Fein aufgeschnittener Rohessspeck, garniert mit buntem Essiggemüse
<b>Freitag, 10. Dezember</b>		
Tagessalat Rindskraftbrühe mit Backerbsen *** Pochiertes Heilbuttfilet (ES) an Estragonsauce Salzkartoffeln Blumenkohlröschen mit gehacktem Ei *** Kokosnussmousse	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Backerbsen *** Tofuragout an Safranrahmsauce im Basmatireisring mit Gemüewürfel *** Kokosnussmousse	Rindskraftbrühe mit Backerbsen *** Spaghetti «aglio e olio» (mit Knoblauch und Olivenöl) Reibkäse
<b>Samstag, 11. Dezember</b>		
Tagessalat Grünerbsensuppe mit Speckstreifen *** Geschmorte Schweinsschulter an Portweinsauce Spätzli, Lauchgemüse	Tagessalat Grünerbsensuppe *** Gemüsekuchen mit Fetakäse an Schnittlauchsauce Pfälzerkarottenstäbchen	Grünerbsensuppe mit Speckstreifen *** Mispelwähe mit Schlagrahm
<b>Sonntag, 12. Dezember 3. Advent</b>		
Tagessalat Klare Zwiebelsuppe mit gerösteten Brotwürfel *** «Saltimbocca» an Marsala-Sauce (Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken belegt) Risotto, Zucchettischeiben *** Quarkschnitte mit Mandarinen	Tagessalat Klare Zwiebelsuppe mit gerösteten Brotwürfel *** Kartoffel-Gnocchi mit Birnenscheiben und Baumüssen an Gorgonzolasauce Kürbisgemüse *** Quarkschnitte mit Mandarinen	Klare Zwiebelsuppe mit gerösteten Brotwürfel *** Thon-Salat garniert mit geschwellten Kartoffeln und Kräuterquark
<b>*Wochenhit*</b> Tagessalat Tagessuppe *** «Suppe mit Spatz» Eintopf mit Siedfleischwürfel (Rinds-Tafelspitz), Lauch, Karotten-, Sellerie- und Kartoffelwürfel in Rindskraftbrühe		

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.