



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 3 vom 18. Januar bis 24. Januar 2021

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 18. Januar		
Tagessalat Geflügelkraftbrühe mit Buchstabeneinlage *** Rindsfleischvogel gefüllt mit Specktranche und Essiggurke an Marsala-Sauce Gebratene Kartoffelscheiben mit Zwiebelstreifen, geschmorter Fenchel	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Buchstabeneinlage *** Peperoni gefüllt mit Eibly und Gemüseragout an Käsesauce Stangenselleriewürfel	Geflügelkraftbrühe mit Buchstabeneinlage *** Bündnerfleisch-Teller garniert oder Birchermüesli
Dienstag, 19. Januar		
Tagessalat Gemüsecremesuppe *** Gebratene Pouletbrust an Honig-Orangensauce Griessschnitte mit Käse überbacken Romanescoröschen	Tagessalat Gemüsecremesuppe *** Kartoffel-Ratatouillequiche an Basilikumsauce	Gemüsecremesuppe *** Apfelstrudel an Vanillesauce oder Aufgeschnittener Mortadella mit Dörrtomaten
Mittwoch, 20. Januar		
Tagessalat Weisse Bohnensuppe mit blättrig geschnittenem Gemüse *** Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Kartoffelkroketten, Karottenscheiben *** Cassiscreme	Tagessalat Weisse Bohnensuppe mit blättrig geschnittenem Gemüse *** Quinoa-Gemüsebrätling an Weissweinsauce Brokkoliröschen *** Cassiscreme	Weisse Bohnensuppe mit blättrig geschnittenem Gemüse *** Brioche-Sandwich mit Fleischkäse oder Griessbrei mit Pfirsichkompott
Donnerstag, 21. Januar Racletteplausch		
Tagessalat Kerbelwurzelsuppe *** Schweinshalsbraten mit Pflaumen gefüllt an Portweinsauce Schupfnudeln, Kürbiswürfel	Tagessalat Kerbelwurzelsuppe *** Quorngeschnetzeltes an Champignonrahmsauce im Reising Pfälzerkarottenstäbchen	Kerbelwurzelsuppe *** Kirschenwähe mit Schlagrahm oder Cervelat-Salat garniert
Freitag, 22. Januar		
Tagessalat Kohlrabicremesuppe *** Gedämpftes Lachsfilet (NO) an Zitronensauce Pilawreis, Blattspinat *** Litchi-Quarkmousse	Tagessalat Kohlrabicremesuppe *** Rösti-Taschen gefüllt mit Kräuterquark auf Lauchgemüse mit Rahm *** Litchi-Quarkmousse	Kohlrabicremesuppe *** Spaghetti «Carbonara» mit Ei, Rahm, Kräutern und Reibkäse oder Milchreis mit Zimt-Zucker
Samstag, 23. Januar		
Tagessalat Rindsbouillon mit Goldhirse *** «Hafechabis» Eintopf aus Lammragout (IRL) mit grob geschnittenen Kohlblättern Salzkartoffeln mit gehackter Petersilie	Tagessalat Gemüsebouillon mit Goldhirse *** Penne an Tomatensauce mit Soja-Gehacktem und Reibkäse Gebratene Zuchettischeiben	Rindsbouillon mit Goldhirse *** Topfenknödel mit Nugatfüllung an Schokoladensauce oder Aufschnitt-Teller
Sonntag, 24. Januar		
Tagessalat Gartenerbsensuppe *** Hausgemachtes Cordon bleu aus Kalbfleisch an Kräuter-Jus Dreifarbige Muschel-Teigwaren Grüne Bohnen *** Gebrannte Creme	Tagessalat Gartenerbsensuppe *** Ravioli gefüllt mit Spinat, Seidentofu und Mandeln an Basilikumsauce *** Gebrannte Creme	Gartenerbsensuppe *** «Kaffee complet» mit Beinschinken-Teller oder Warmer Schüblig mit Senf und Kartoffelsalat
Wochenhit Tagessalat Tagessuppe *** Blut- und Leberwurst an Senfsauce Salzkartoffeln, Sauerkraut		

Alterszentren Zug, Zentrum Neustadt, Bundestrasse 4, 6300 Zug, Telefon: 041 725 38 62, 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.