



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 17 vom 22. April bis 28. April 2024

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 22. April		
Tagessalat Rindsbouillon mit Teigwarenreis *** Truten-Brustragout (HUN) an Estragonsauce Gebratene Schupfnudeln, Brokkoliröschen	Tagessalat Gemüsebouillon mit Teigwarenreis *** Falafel aus Kichererbsen an Kräuterquark Spitzkohlstreifen	Rindsbouillon mit Teigwarenreis *** Poulet-Nuggets (CH) an süss-saurer Sauce mit Salatgarnitur
Dienstag, 23. April		
Tagessalat Frühlingszwiebelsuppe *** Lammgeschnetzeltes (IRL) an körniger Senfsauce Gebratene Kartoffelwürfel, grüne Bohnen	Tagessalat Frühlingszwiebelsuppe *** Kartoffel-Gnocchi mit Birnenscheiben und gehackten Baumüssen an Gorgonzolasauce Gebratene Topinamburscheiben	Frühlingszwiebelsuppe *** Sesam-Hamburgerbrötchen-Sandwich mit Streichwurst aus Kalbfleisch, Salatgurken- und Radieschenscheiben
Mittwoch, 24. April «Offen für alle»		
Gemischter Salat Süskartoffelsuppe mit Rahmhaube *** Kalbsadrio an Thymiansauce Spiralen-Teigwaren, Karottenstäbchen *** Hausgemachtes Erdbeerschnitte	Gemischter Salat Süskartoffelsuppe mit Rahmhaube *** Gebratener Paneer (indischer Frischkäse) auf grünen Linsen *** Hausgemachtes Erdbeerschnitte	Süskartoffelsuppe mit Rahmhaube *** Rhabarberwähe mit Schlagrahm
Donnerstag, 25. April		
Tagessalat Gelbe «Räben»-Cremesuppe *** Gebratene Pouletschenkel-Streifen an Erdnussauce Basmatireis, geschmorter Brüsseler	Tagessalat Gelbe «Räben»-Cremesuppe *** Kartoffel-Gemüserösti mit Spiegelei	Gelbe «Räben»-Cremesuppe *** Bunter Hörnlisalat mit Beinschinken- und Gemüsestreifen
Freitag, 26. April		
Tagessalat Geflügelkraftbrühe mit Stangenselleriewürfel *** Gedämpftes Wolfsbarschfilet (NL) an Pernod-Sauce mit Safran Salzkartoffeln, Fenchel mit Brotbrösel *** Passionsfrucht-Mousse	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Stangenselleriewürfel *** «Burrito» Mexikanisches Fladenbrot gefüllt mit geriebenem Emmentaler, roten Bohnen, Tomaten- und Gemüswürfel Avocado-Sauerrahm-Dip *** Passionsfrucht-Mousse	Geflügelkraftbrühe mit Stangenselleriewürfel *** «Vitello tonnato» Dünn geschnittener Kalbsbraten an Thon- Mayonnaise-Sauce mit Kapernapfel und eingelekten Zwiebelstreifen
Samstag, 27. April		
Tagessalat Knoblauchcremesuppe mit Schnittlauch *** Schweinsbrustschnitte an Oreganosauce Spaghetti, Wirsingstreifen	Tagessalat Knoblauchcremesuppe mit Schnittlauch *** Pfannkuchen gefüllt mit Shiitake und Mozzarella auf Erbsenpüree an Weissweinsrahmsauce	Knoblauchcremesuppe mit Schnittlauch *** Kaiserschmarren mit Zimt-Zucker und Kirschenkompott
Sonntag, 28. April		
Tagessalat Weisse Spargelcremesuppe *** «Saltimbocca» an Marsala-Jus (Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken belegt) Risotto, Kohlrabiwürfel *** Karamellköpfchen mit Schlagrahm	Tagessalat Weisse Spargelcremesuppe *** Gekochte Eier auf Polenta mit Trüffelöl an Petersilienrahmsauce Stängelkohl (Cima di Rapa) *** Karamellköpfchen mit Schlagrahm	Weisse Spargelcremesuppe *** Blätterteig-Wurstweggen gefüllt mit Schweins- und Rindshackfleisch Weisskohlsalat
Wochenhit von Montag bis und mit Samstag		
Tagessalat Tagessuppe *** Grilliertes Schweinssteak mit Rotweibutter Rösti-Kroketten, Zucchettidreiecke		

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.

