



Alterszentren Zug
Neustadt

Menü für die Woche 18 vom 29. April bis 5. Mai 2024

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
Montag, 29. April		
Tagessalat Bärlauchcremesuppe *** Schweinshaxe an Biersauce Dauphine-Kartoffeln, Radieschengemüse	Tagessalat Bärlauchcremesuppe *** Randen-Medaillons an Kerbelrahmsauce Krautstielgemüse	Bärlauchcremesuppe *** Zungenwurst-Salat mit bunten Peperonistreifen, gehackten Zwiebeln und Essiggurkenwürfel
Dienstag, 30. April		
Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Teigwarensternen *** Gedämpfte Pouletbrust im Kräutermantel an Soja-Honigsauce Halbmond Griess-Gnocchi, Romanescoröschen	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Teigwarensternen *** Ravioli gefüllt mit Ricotta und grünen Spargeln an Schnittlauchrahmsauce	Gemüsekraftbrühe mit Teigwarensternen *** Warmer Schüblig mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat
Mittwoch, 1. Mai		
Tagessalat Pürierte Brotsuppe *** Rindsragout an Portweinsauce Kartoffelstock, Pfälzerkarottenstäbchen *** Schokoladencreme mit Rum	Tagessalat Pürierte Brotsuppe *** Strudel gefüllt mit Spitzkohlstreifen an Paprikarahmsauce auf Gemüsestreifen *** Schokoladencreme mit Rum	Pürierte Brotsuppe *** Topfenknödel mit Aprikosenfüllung an Vanillesauce
Donnerstag, 2. Mai		
Tagessalat Geflügelbouillon mit «Reis-Krispies» *** Blätterteigpastetchen mit Kalbs-Bratkügelchen an Champignonrahmsauce, Kefen	Tagessalat Gemüsebouillon mit «Reis-Krispies» *** Überbackene Kartoffelhälfte gefüllt mit Gemüswürfeln und Hüttenkäse Federkohlstreifen an Rahmsauce	Geflügelbouillon mit «Reis-Krispies» *** Vollkornbrötchen-Sandwich mit Coppa, Eisbergsalat und Maiskölbchen
Freitag, 3. Mai		
Tagessalat Hafercremesuppe mit gehackter Petersilie *** Gebratenes Goldbrassenfilet (GR) mit gerösteten Mandelscheiben Salzkartoffeln, Lauchgemüse *** Hausgemachte Himbeerschnitte	Tagessalat Hafercremesuppe mit gehackter Petersilie *** Paniertes Sellerieschnitzel an Basilikumrahmsauce Violetten Blumenkohlröschen *** Hausgemachte Himbeerschnitte	Hafercremesuppe mit gehackter Petersilie *** Rindspastrami-Teller mit marinierten gefüllten grünen Oliven, Cornichon und Silberzwiebeln
Samstag, 4. Mai		
Tagessalat Rindskraftbrühe mit Rollgersten *** Schweinshacksteak an Calvados-Sauce Spätzli, geschmorter Pak Choi	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Rollgersten *** Semmelknödel auf gehacktem Spinat Garniert mit Rettichsprossen	Rindskraftbrühe mit Rollgersten *** Birnenwähe mit Schlagrahm
Sonntag, 5. Mai		
Tagessalat Tomatencremesuppe *** Kalbsrollbraten an Cognacrahmsauce Gebratene Kartoffelgaletten, Lattichgemüse *** «Coupe Romanow» Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Schlagrahm	Tagessalat Tomatencremesuppe *** Früchte-Curry im Pilawreis-Ring Gebratene Bananenhälfte mit Kokosnussflocken paniert *** «Coupe Romanow» Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Schlagrahm	Tagessalat Tomatencremesuppe *** Beinschinkenrollen gefüllt mit russischem Salat Garniert mit Artischockenherzen
Wochenhit von Montag bis und mit Samstag Tagessalat Tagessuppe *** Lammrückenfilet-Medaillons (AU) an Balsamico-Jus Frittierte, gewölbte Kartoffelscheiben, Ratatouille		

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.

