



Alterszentren Zug  
Neustadt

## Menü für die Woche 19 vom 6. Mai bis 12. Mai 2024

Mittagsmenü	Vegetarisches Menü	Abendmenü
<b>Montag, 6. Mai</b>		
Tagessalat Kartoffelcremesuppe mit Thymian *** Gebratenes Trutenschnitzel (HUN) an Marsala-Sauce Krawatten-Teigwaren, Karottenscheiben	Tagessalat Kartoffelcremesuppe mit Thymian *** Spaghetti an Quornbolognese-Sauce mit Gemüsewürfel	Kartoffelcremesuppe mit Thymian *** Wurst-Käsesalat aus Cervelat und Greyerzer mit Radieschen an französischer Sauce
<b>Dienstag, 7. Mai</b>		
Tagessalat Geflügelkraftbrühe mit Chinakohlstreifen *** Lammshulterbraten (IRL) an Rosmarinsauce Polenta, gebratene Auberginenscheiben	Tagessalat Gemüsekraftbrühe mit Chinakohlstreifen *** Kartoffel-Getreidegalekten mit Raclettekäse überbacken auf Wirsingstreifen mit Rahm	Geflügelkraftbrühe mit Chinakohlstreifen *** Kalbfleischpastete garniert mit Sülze Rettich- und Nüsslisalat
<b>Mittwoch, 8. Mai</b>		
Tagessalat Gemüsecremesuppe *** Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti, grüne Bohnen *** Gebrannte Creme	Tagessalat Gemüsecremesuppe *** Arabischer Gemüse Eintopf mit Kichererbsen und Kreuzkümmel, Couscous mit Rosinen *** Gebrannte Creme	Gemüsecremesuppe *** Waldbeerenwähe mit Schlagrahm
<b>Donnerstag, 9. Mai <span style="color: red;">Auffahrt</span></b>		
Tagessalat Gemüsebouillon mit Mini-Windbeutel *** Rindshuftstreifen an Rotweinsauce mit Frühlingszwiebeln und Dörrtomaten Safrannudeln, Kohlrabistäbchen *** Heidelbeerköpfchen mit Schlagrahm	Tagessalat Gemüsebouillon mit Mini-Windbeutel *** Eier-Gemüsehackbraten an Liebstockrahmsauce Gebratene Kartoffelscheiben Garniert mit frittiertem Rucola *** Heidelbeerköpfchen mit Schlagrahm	Gemüsebouillon mit Mini-Windbeutel *** Thon-Salat garniert mit geschwellten Kartoffeln und Sauerrahmsauce mit Schnittlauch
<b>Freitag, 10. Mai</b>		
Tagessalat Rote Linsensuppe mit gehacktem Koriander *** Gebratenes Felchenfilet (CH) an Limettenbutter mit Dill Salzkartoffeln, Fenchel mit Käse überbacken *** Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Tagessalat Rote Linsensuppe mit gehacktem Koriander *** Gebackener Camembert an Honig-Senfsauce Stangenselleriewürfel *** Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	Rote Linsensuppe mit gehacktem Koriander *** Ruchbrot-Sandwich mit Mortadella und Salatgurkenscheiben
<b>Samstag, 11. Mai</b>		
Tagessalat Rindsbouillon mit Gemüsestreifen *** Gebratene Maispouardenbrust (FR) an Sherryrahmsauce Reis mit Wildreis, Zucchettischeiben	Tagessalat Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen *** Cannelloni gefüllt mit Mozzarella und Tomaten an Bechamel-Sauce mit Reibkäse überbacken	Rindsbouillon mit Gemüsestreifen *** Hausgemachter Streuselkuchen mit Äpfeln an süsser Quarksauce
<b>Sonntag, 12. Mai <span style="color: red;">Muttertag</span></b>		
Bunter Blattsalat mit Avocadowürfel und Erdbeerviertel an Zitronenvinaigrette *** Geflügelkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen *** Am Stück gebratenes, tranchiertes Rindsfilet (UY) an Morchelrahmsauce Frittierte Birnenkartoffeln, Brokkoliröschen *** Rhabarber-Halbgefrorenes an Himbeersauce	Bunter Blattsalat mit Avocadowürfel und Erdbeerviertel an Zitronenvinaigrette *** Gemüsekraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen *** Pochiertes Ei auf Risotto mit grünen Spargelspitzen und geriebenem Parmesan Cherry-Tomaten *** Rhabarber-Halbgefrorenes an Himbeersauce	Geflügelkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen *** Melonenschiffchen mit Bündner Rohschinken Garniert mit Maiskölbchen und Cornichon
<b>*Wochenhit von Montag bis und mit Samstag*</b>		
Tagessalat, Tagessuppe *** «Pulled Pork Burger» Gezupfter Schweinshalsbraten im Hamburgerbrot mit Essiggurkenscheiben, Zwiebelringen, Salat und Barbecue-Sauce Pommes frites		

Alterszentren Zug, Zentrum Neustadt, Bundstrasse 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.

