

Menüplan Demenz

9. Dezember - 15. Dez, KW 50

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 09.12.2024	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Pouletgeschnetzeltes, Ananassauce, Griessschnitte, Zucchettiwürfeli *** Romanesco Maccaroni *** Joghurt-Törtli	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Rauchtofusteak, an Ananassauce, Griessschnitte, Zucchettiwürfeli *** Joghurt-Törtli	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Poulet, auf Casimirsauce , Risotto *** Waldbeercreme
Abend	Schinkengipfeli, Russischer Salat	Käseküchlein, Russischer Salat	Kartoffel- Schinkenraum mit Broccolisauce
Dienstag 10.12.2024	Zwiebelsuppe (V) *** Schweinsragout, Bratensauce mit Gemüsewürfeli, Tomatennudeln, Krautstiele an Rahmsauce *** Bohnen Milchkartoffeln *** Mangokompott	Zwiebelsuppe (V) *** Auberginenpiccata, an Kerbelsauce, Tomatennudeln, Krautstiele an Rahmsauce *** Mangokompott	Zwiebelsuppe (V) *** Schwein, auf Goulagesauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Mangocreme
Abend	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Apfeltraum mit Vanillesauce
Mittwoch 11.12.2024	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Kalbsadrio, Bratensauce, Polenta, Gemüestäbli *** Lauchgemüse Pilawreis *** Mandelcreme	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Gebratenes Hirseschnitzel, an Kräutersauce, Polenta, Gemüestäbli *** Mandelcreme	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Kalbs, auf Rosmarinsauce, Maispolenta SF *** Mandelcreme
Abend	Gefüllte Röstitaschen, Tartarsauce gekochter Randensalat	Gefüllte Röstitaschen, Tartarsauce gekochter Randensalat	Kartoffel- Käsesoufflée mit Rüebliisauce
Donnerstag 12.12.2024	Karottencremesuppe (V) *** Glasierter Trutenbraten , Mostsauce, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebli *** Glasierte Kohlrabi Spaghetti HMZ *** Spitzbub	Karottencremesuppe (V) *** Linsenbolognese, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebli *** Spitzbub	Karottencremesuppe (V) *** Truten, auf Portweinsauce SF , Couscous Smooth Food, Broccoli *** Süssmostcreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 13.12.2024	Kichererbsensuppe *** Fischstäbli (DE), Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln, Rahmspinat *** Saisongemüse Kartoffelstock *** Blaubeer-Mascarponepatisserie	Kichererbsensuppe *** Gemüsenuggets, Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln, Rahmspinat *** Blaubeer-Mascarponepatisserie	Kichererbsensuppe *** Pangasius, auf Safransauce, Kartoffelstock mit Randen *** Kaffeecreme
Abend	Belegte Brötli mit Schinken, Belegte Brötli mit Salami, Belegte Brötli mit Thon Gekochter Rüebliisalat	Belegte Brötli mit Ei, Belegte Brötli mit Sellerie, Belegte Brötli mit Thon Gekochter Rüebliisalat	Milchreis Smooth Food mit Beerensauce
Samstag 14.12.2024	Marronicremesuppe *** Saltimbocca, alla romana, Krawättli, Zucchettischeiben *** Selleriegemüse Kartoffelgaletten *** Zimtcreme	Marronicremesuppe *** Tofupiccata, an alla Romana, Krawättli, Zucchettischeiben *** Zimtcreme	Marronicremesuppe *** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Kurkumasauce, Risotto *** Zimtcreme
Abend	Götterspeise	Götterspeise	Götter-Speise mit Mangosauce
Sonntag 15.12.2024	Gerstensuppe *** Hackbraten Hausfrauenart, Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln, Mischgemüse *** Broccoli Kartoffelschnitze *** Streusselschnitte	Gerstensuppe *** Weizenburger, an Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln, Mischgemüse *** Streusselschnitte	Gerstensuppe *** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock Rosso *** Orangencreme
Abend	Cafe Complet mit Käse	Cafe Complet mit Käse	Griessbrei mit Ananassauce

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Abkürzungen Herkunft Fleisch / Fisch: NZ (Neuseeland), VN(Vietnam), F(Frankreich), CN (China), TR(Türkei), DE (Deutschland)

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen