

Menüplan Demenz

3. Februar - 09. Feb, KW 6

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 03.02.2025	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 04.02.2025	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 Rüebl *** Mangocreme
Abend	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Apfeltraum mit Vanillesauce
Mittwoch 05.02.2025	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Kalbsadrio, Bratensauce, Polenta, Gemüsestäbli *** Lauchgemüse Pilawreis *** Mandelcreme	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Gebratenes Hirseschnitzel, an Kräutersauce, Polenta, Gemüsestäbli *** Mandelcreme	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Kalbs, auf Rosmarinsauce, Maispolenta SF, Erbsli *** Mandelcreme
Abend	Gefüllte Röstitaschen, Tartarsauce gekochter Randensalat	Gefüllte Röstitaschen, Tartarsauce gekochter Randensalat	Kartoffel- Käsesoufflée mit Rüeblisauce
Donnerstag 06.02.2025	Karottencremesuppe (V) *** Glasierter Trutenbraten , Mostsauce, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebl *** Glasierte Kohlrabi Spaghetti HMZ *** Schoggi-Kalamansipatisserie	Karottencremesuppe (V) *** Linsenbolognaise, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebl *** Schoggi-Kalamansipatisserie	Karottencremesuppe (V) *** Truten, auf Portweinsauce SF , Couscous Smooth Food, Broccoli *** Süssmostcreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 07.02.2025	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 Rüeblisalat	Belegte Brötli mit Ei, Belegte Brötli mit Sellerie, Belegte Brötli mit Thon Gekochter Rüeblisalat	Milchreis Smooth Food mit Beerensauce
Samstag 08.02.2025	Suppe Bauernart *** Saltimbocca, alla romana, Krawättli, Zucchettischeiben *** Selleriegemüse Kartoffelgaletten *** Zimtcreme	Suppe Bauernart *** Tofupiccata, an alla Romana, Krawättli, Zucchettischeiben *** Zimtcreme	Suppe Bauernart *** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Kurkumasauce, Risotto *** Zimtcreme
Abend	Götterspeise	Götterspeise	Götter-Speise mit Mangosauce
Sonntag 09.02.2025	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