

Menüplan Demenz

22. Juli - 28. Jul, KW 30

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 22.07.2024	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Gebratene Pouletbrust, Bratenjus, Griessschnitte, Erbsen *** Gedämpfte Tomate Rösti *** Brownies	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Rauchtofusteak, an Kräuterrahmsauce, Griessschnitte, Erbsen *** Brownies	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Pouletköpfl, auf Ras el Hanout Sauce , Griesspflute, Bohnenköpfl *** Moccacreme
Abend	Toast Hawaii, Selleriesalat	Toast Williams, Selleriesalat	Käse- Schinkenaufauf mit Gemüsesauce
Dienstag 23.07.2024	Lauchsuppe (V) *** Rindshamburger, Jägersauce, Risotto mit Gemüsewürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Zucchettischeiben Kartoffelstock *** Aprikosenkompott	Lauchsuppe (V) *** Zucchettitätzli, an Jägersauce, Risotto mit Gemüsewürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Aprikosenkompott	Lauchsuppe (V) *** Rindsköpfl, auf Rahmsauce , Risotto Smooth Food, Kürbisköpfl *** Schoggicreme
Abend	Apfelkuchlein, Vanillesauce	Apfelkuchlein, Vanillesauce	Apfelquarkauauf mit Vanillesauce
Mittwoch 24.07.2024	Bündner Gerstensuppe *** Schweinsadrio, Kräuterrahmsauce, Maccaroni, Glasiertes Rüebli duo *** Gelbe Bohnen Butterreis *** Weisse Schoggicreme	Bündner Gerstensuppe *** Gemüseuchen, Glasiertes Rüebli duo *** Weisse Schoggicreme	Bündner Gerstensuppe *** Schweinsköpfl, auf brauner Sauce, Hirsotto, Rüebliköpfl *** Weisse Schoggicreme
Abend	Geschwellte, gerüstet, Käseteller, Tartarsauce Randensalat	Geschwellte, gerüstet, Käseteller, Tartarsauce Randensalat	Kartoffel- Käseaufauf mit Rüebli sauce
Donnerstag 25.07.2024	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Kalbsragout, Marengo, Thymianpolenta, Selleriestängeli *** Broccoli mit Mandeln Bratkartoffeln mit Rosmarin *** Blaubeer-Sauerrahm Patisserie	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Gemüseschnitzel, an Marengosauce, Thymianpolenta, Selleriestängeli *** Blaubeer-Sauerrahm Patisserie	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Kalbsköpfl, auf Thymiansauce, Maispolenta SF, Sellerieköpfl *** Beerenjoghurtcreme
Abend	Cafe Complet mit Weichkäse	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 26.07.2024	Rote Linsenpüreesuppe (V) *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Kapernsauce, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Glasierte Karotten Ebly *** Streusselschnitte	Rote Linsenpüreesuppe (V) *** Linseneintopf, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Streusselschnitte	Rote Linsenpüreesuppe (V) *** Fischköpfl (VN), auf Safransauce, Kartoffelstock Smooth Food, Spinatköpfl *** Rumcreme
Abend	Pizzakuchen, Gemischter Blattsalat	Vegetarische Pizzakuchen, Gemischer Blattsalat	Kartoffel- Gemüsetraum mit Broccolisauce
Samstag 27.07.2024	Zucchetticremesuppe (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel , Tomatensauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Blattspinat Kartoffelecken *** Süssmostcreme	Zucchetticremesuppe (V) *** Pilzragout, an Frischkäsesauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Süssmostcreme	Zucchetticremesuppe (V) *** Trutenköpfl , auf Paprikarahmsauce, Couscous Smooth Food, Erbsenköpfl *** Süssmostcreme
Abend	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Brotauauf mit Aprikosensauce
Sonntag 28.07.2024	Gemüsesuppe Pflanzler Art *** Glasierter Schweinshalsbraten, Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Krautstiele an Rahmsauce Nudeln *** Litchi-Himbeerpatisserie	Gemüsesuppe Pflanzler Art *** Karotten-Nussburger, an Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Litchi-Himbeerpatisserie	Gemüsesuppe Pflanzler Art *** Schweinsköpfl, auf Majoransauce, Griesspflute, Broccoliköpfl *** Vanillecreme
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet Vegetarisch	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