

Menüplan Demenz

10. Februar - 16. Feb, KW 7

| | Tagesmenü | Vegetarisch | Smooth Food |
|---------------------------------|--|---|---|
| Montag 10.02.2025 | Brotsuppe (V) *** Gebratene Pouletbrust, Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Blumenkohl Gemüserais *** Himbeer-Schoggimousse Patisserie | Brotsuppe (V) *** Quornragout, an Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Himbeer-Schoggimousse Patisserie | Brotsuppe (V) *** Poulet, auf Knoblauchrahmsauce , Kartoffelstock mit Kürbis *** Ananascreme |
| Abend | Geschwellte, gerüstet, Tartarsauce, Käseplättli *** gekochter Randensalat | Geschwellte, gerüstet, Tartarsauce, Käseplättli *** gekochter Randensalat | Kartoffel- Käsetraum mit Gemüsesauce |
| Dienstag 11.02.2025 | Spinatcremesuppe (V) *** Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Erbsli & Rüepli Polenta *** Kirschenkompott | Spinatcremesuppe (V) *** Linsenburger, an Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Kirschenkompott | Spinatcremesuppe (V) *** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Aprikosenquarkcreme |
| Abend | Französische Omelette mit Schinken mit Tomaten- Maissalat | Omeletten mit Käse mit Tomaten- Maissalat | Eierauflauf mit Tomatensauce |
| Mittwoch 12.02.2025 | Basler Mehlsuppe (V) *** Kalbsgeschnetzeltes, Morchelrahmsauce, Griesspolenta, Gedünsteter Blattspinat *** Peperonistreifen Pilawreis *** Gebrannte Creme | Basler Mehlsuppe (V) *** Waldpilzragout, Griesspolenta, Gedünsteter Blattspinat *** Gebrannte Creme | Basler Mehlsuppe (V) *** Kalbs, auf Ras el Hanout Sauce , Rollgerstenpfluten, Spinat *** Gebrannte Creme |
| Abend | Birchermüesli, Butterportion | Birchermüesli, Butterportion | Birchermüesli Smooth Food |
| Donnerstag 13.02.2025 | Weisswein- Safransuppe (V) *** Rindsragout, Bratensauce mit Gemüsewürfeli, Nudeln, Ratatouille *** Glasierte Karotten Linsen braun *** Zitronen-Mascarpone Patisserie | Weisswein- Safransuppe (V) *** Gebratenes Hirseschnitzel, an Gemüsesauce, Nudeln, Ratatouille *** Zitronen-Mascarpone Patisserie | Weisswein- Safransuppe (V) *** Rind, auf Pilzsauce , Risotto *** Vanillecreme |
| Abend | CC mit Trutenschinken | Cafe Complet mit Konfiture | Griessbrei mit Pflirsichsauce |
| Freitag 14.02.2025 | Maiscremesuppe (V) *** Pochiertes Pangasiusfilet (VN), Safransauce, Pilawreis, Gedämpfter Lattich *** Gedämpfte Tomate Salzkartoffeln *** Studentenschnitte | Maiscremesuppe (V) *** Kichererbsenragout, an Safransauce, Pilawreis, Gedämpfter Lattich *** Studentenschnitte | Maiscremesuppe (V) *** Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock Rosso *** Weisse Schoggicreme |
| Abend | Bread & Butterpudding mit Vanillesauce | Bread & Butterpudding mit Vanillesauce | Brotlauf mit Vanillesauce |
| Samstag 15.02.2025 | Karottencremesuppe (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel , Paprikarahmsauce, Krawättli, Rüepli & Pfälzerrüepli *** Erbsen Bulgur- Pilaw *** Moccacreme | Karottencremesuppe (V) *** Falafel, an Paprikasauce, Krawättli, Rüepli & Pfälzerrüepli *** Moccacreme | Karottencremesuppe (V) *** Truten, auf Rahmsauce , Hirsotto, Broccoli *** Moccacreme |
| Abend | Knackerli mit russischem Salat | Broccolistrudel mit russischem Salat | Brot- Schinkenoufflée mit Gemüsesauce |
| Sonntag 16.02.2025 | Alphüttensuppe (V) *** Schweinsbraten, Dörripflaumensauce, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Gedünsteter Blattspinat Maccaroni *** Bienenstich | Alphüttensuppe (V) *** Grünkernbrätling, an Rosmarinjus, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Bienenstich | Alphüttensuppe (V) *** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock mit Randen *** Apfelcreme |
| Abend | Cafe Complet mit Salami | Cafe Complet mit Weichkäse | Griessbrei mit Birnensauce |

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