

Bitte bestellen bis 05.03.2025

Menüplan Demenz

24. März - 30. Mär, KW 13

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 24.03.2025	Safransuppe (V) *** Schweinefleischvogel, Bratensauce, Eierspätzli, Broccoli *** Gedämpfter Fenchel Schmelzkartoffeln *** Stracciatella-Patisserie	Safransuppe (V) *** Apfel mit Preiselbeergelee, an Rosmarinjus, Eierspätzli, Broccoli *** Stracciatella-Patisserie	Safransuppe (V) *** Schwein, auf Portweinsauce SF, Kartoffelstock mit Randen *** Moccacreme
Abend	Fotzelschnitte mit Erdbeeren	Fotzelschnitte mit Erdbeeren	Bread & Butterpudding mit Erdbeersauce
Dienstag 25.03.2025	Lauchsuppe (V) *** Pochierte Pouletbrust, Senfrahmsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Glasierte Karotten Hörnli *** Zwetschgenkompott	Lauchsuppe (V) *** Quornschnitzel, an Senfrahmsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Zwetschgenkompott	Lauchsuppe (V) *** Poulet, auf Senfrahmsauce SF, Kartoffelstock mit Kürbis *** Weisse Schoggiacreme
Abend	Brocolijalousie *** Blattsalat	Brocolijalousie *** Blattsalat	Brocoliauflauf mit Rüeblisauce
Mittwoch 26.03.2025	Petersiliencremesuppe (V) *** Kalbsgeschnetzeltes, Cantadousauce, Polenta, Rüeblistängeli *** Kefen Herzoginkartoffeln *** Caotinamousse	Petersiliencremesuppe (V) *** Gebratene Austernpilze, an Cantandousauce, Polenta, Rüeblistängeli *** Caotinamousse	Petersiliencremesuppe (V) *** Kalbs, auf Knoblauchrahmsauce, Rollgerstenpfluten, Broccoli *** Caotinamousse
Abend	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Hirsebrey mit Beersauce
Donnerstag 27.03.2025	Bärlauchsuppe (V) *** Rindsragout, Madeirasauce, Maccaroni, Glasierte Kohlrabi *** Lauchgemüse Pilawreis *** Linzerschnitte	Bärlauchsuppe (V) *** Zucchettipiccata, an Madeirasauce, Maccaroni, Glasierte Kohlrabi *** Linzerschnitte	Bärlauchsuppe (V) *** Rind, auf Pilzsauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Zimtcreme
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet mit Konfiture	Griessbrey mit Pfirsichsauce
Freitag 28.03.2025	Griesssuppe (V) *** Fischpiccata (VN), Kerbelsauce, Gemüseris, Bohnen *** Blumenkohl Griessschnitte *** Sauerkirschen-Vanille Patisserie	Griesssuppe (V) *** Gemüsekuken, Bohnen *** Sauerkirschen-Vanille Patisserie	Griesssuppe (V) *** Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Risotto *** Himbeer- Joghurtcreme
Abend	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Apfelauflauf mit Schoggiacreme
Samstag 29.03.2025	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel, Tomatensauce, Müscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Rahmspinat Trockenreis mit Nüssen *** Haselnusscreme	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Tofustroganoff, an Tomatensauce, Müscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Haselnusscreme	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Truten, auf Basilikumsauce, Hirsotto *** Haselnusscreme
Abend	Gratinierte Cannelloni mit Spinat	Gratinierte Cannelloni mit Spinat	Cannelloniauflauf mit Tomatensauce
Sonntag 30.03.2025	Gemüsesuppe flämische Art (V) *** Geräucherter Schweinsbraten, Biersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Erbsen Couscous *** Eclair	Gemüsesuppe flämische Art (V) *** Quinoabrätling, an Biersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Eclair	Gemüsesuppe flämische Art (V) *** Schwein, auf brauner Sauce, Kartoffelstock Rosso *** Schoggiacreme
Abend	Cafe Complet mit Schinken	Cafe Complet mit Käse	Griessbrey 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