

# Menüplan Demenz

16. Dezember - 22. Dez, KW 51

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
<b>Montag</b> 16.12.2024	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
<b>Abend</b>	Geschwellte, gerüstet, Käseplättli *** gekochter Randensalat	Geschwellte, gerüstet, Käseplättli *** gekochter Randensalat	Kartoffel- Käsetraum mit Gemüsesauce
<b>Dienstag</b> 17.12.2024	Spinatcremesuppe (V) *** Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Erbsli & Rüebl Polenta *** Kirschenkompott	Spinatcremesuppe (V) *** Linsenburger, an Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Kirschenkompott	Spinatcremesuppe (V) *** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Aprikosenquarkcreme
<b>Abend</b>	Französische Omelette mit Schinken *** mit Tomaten- Maissalat	Omeletten mit Käse *** mit Tomaten- Maissalat	Eierauflauf mit Tomatensauce
<b>Mittwoch</b> 18.12.2024	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 , Rollgerstenpfutzen *** Gebrannte Creme
<b>Abend</b>	Birchermüesli, Butterportion	Birchermüesli, Butterportion	Birchermüesli Smooth Food
<b>Donnerstag</b> 19.12.2024	Weisswein- Safransuppe (V) *** Rindsragout, Bratensauce mit Gemüsewürfeli, Nudeln, Ratatouille *** Glasierte Karotten Linsen braun *** Mandarinen Patisserie	Weisswein- Safransuppe (V) *** Gebratenes Hirseschnitzel, an Gemüsesauce, Nudeln, Ratatouille *** Mandarinen Patisserie	Weisswein- Safransuppe (V) *** Rind, auf Pilzsauce , Risotto *** Vanillecreme
<b>Abend</b>	CC mit Trutenschinken	Cafe Complet mit Konfiture	Griessbrei mit Pfirsichsauce
<b>Freitag</b> 20.12.2024	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
<b>Abend</b>	Bread & Butterpudding mit Vanillesauce	Bread & Butterpudding mit Vanillesauce	Brotauflauf mit Vanillesauce
<b>Samstag</b> 21.12.2024	Karottencremesuppe (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel , Papikarahmsauce, Krawättli, Rüebl & Pfälzerrüebl *** Erbsen Bulgur- Pilaw *** Moccacreme	Karottencremesuppe (V) *** Falafel, an Paprikasauce, Krawättli, Rüebl & Pfälzerrüebl *** Moccacreme	Karottencremesuppe (V) *** Truten, auf Rahmsauce , Hirsotto, Broccoli *** Moccacreme
<b>Abend</b>	Knackerli mit russischem Salat	Broccolistrudel mit russischem Salat	Brot- Schinkensoufflée mit Gemüsesauce
<b>Sonntag</b> 22.12.2024	Alphüttensuppe (V) *** Schweinsbraten, Dörpflaumensauce, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Gedünsteter Blattspinat Maccaroni *** Bienenstich	Alphüttensuppe (V) *** Grünkernbrätling, an Rosmarinjus, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Bienenstich	Alphüttensuppe (V) *** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock mit Randen *** Apfelcreme
<b>Abend</b>	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