

Menüplan Demenz

21. Oktober - 27. Okt, KW 43

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 21.10.2024	Brotsuppe (V) *** Gebratene Pouletbrust, Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Blumenkohl Gemüserais *** Schoko-Kokos-Würfel	Brotsuppe (V) *** Quornragout, an Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Schoko-Kokos-Würfel	Brotsuppe (V) *** Poulet, auf Knoblauchrahmsauce , Kartoffelstock mit Rüebl *** Ananascreme
Abend	Geschwellte, gerüstet, Käseplättli *** gekochter Randensalat	Geschwellte, gerüstet, Käseplättli *** gekochter Randensalat	Kartoffel- Käsetraum mit Gemüsesauce
Dienstag 22.10.2024	Spinatcremesuppe (V) *** Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Erbsli & Rüebl Polenta *** Kirschenkompott	Spinatcremesuppe (V) *** Linsburger, 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 23.10.2024	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 , Karoffelstock mit Randen *** Gebrannte Creme
Abend	Birchermüesli, Butterportion	Birchermüesli, Butterportion	Birchermüesli Smooth Food
Donnerstag 24.10.2024	Weisswein- Safransuppe (V) *** Rindsragout, Bratensauce mit Gemüsewürfeli, Nudeln, Ratatouille *** Glasierte Karotten Linsen braun *** Birnen-Quark Patisserie	Weisswein- Safransuppe (V) *** Gebratenes Hirseschnitzel, an Gemüsesauce, Nudeln, Ratatouille *** Birnen-Quark Patisserie	Weisswein- Safransuppe (V) *** Rind, auf Pilzsauce , Risotto *** Vanillecreme
Abend	CC mit Trutenschinken	Cafe Complet mit Konfiture	Griessbrei mit Pfrichsauce
Freitag 25.10.2024	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 Schoggiacreme
Abend	Bread & Butterpudding mit Vanillesauce	Bread & Butterpudding mit Vanillesauce	Brotauflauf mit Vanillesauce
Samstag 26.10.2024	Karottencremesuppe (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel , Paprikarahmsauce, Krawättli, Rüebl & Pfälzerrüebl *** Erbsen Bulgur- Pilaw *** Moccacreme	Karottencremesuppe (V) *** Falafel, an Paprikasauce, Krawättli, Rüebl & Pfälzerrüebl *** Moccacreme	Karottencremesuppe (V) *** Truten, auf Rahmsauce , Kartoffelstock mit Kürbis *** Moccacreme
Abend	Knackerli mit russischem Salat	Broccolistrudel mit russischem Salat	Brot- Schinkenoufflée mit Gemüsesauce
Sonntag 27.10.2024	Alphüttensuppe (V) *** Schweinsbraten, Dörpflaumensauce, Kartoffelstock, Mischgemüse 7 *** Gedünsteter Blattspinat Maccaroni *** Vermicelleschnitte	Alphüttensuppe (V) *** Grünkernbrätling, an Rosmarinjus, Kartoffelstock, Mischgemüse 7 *** Vermicelleschnitte	Alphüttensuppe (V) *** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Apfelcreme
Abend	Cafe Complet mit Salami	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Birnensauce

Venn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

bkürzungen 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 ausgewies