

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) *** 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 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.

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