Menüplan Demenz

2. November - 08. Nov, KW 45

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 02.11.2026	Champignonsuppe (V) *** Hackbraten Hausfrauenart, Preiselbeersauce, Schupfnudeln, Erbsen *** Zwetschgen-Streuselschnitte	Champignonsuppe (V) *** Rauchtofusteak, an Thymiansauce, Schupfnudeln, Erbsen *** Zwetschgen-Streuselschnitte	Champignonsuppe (V) *** Schwein, auf Thymiansauce, Kartoffelstock Rosso *** Apfelcreme
Abend	Hörnli, Bolognaise, Reibkäse	Hörnli, an Gemüsesauce, Reibkäse	Birnenauflauf mit Schoggisauce
Dienstag 03.11.2026	Gemüsecremesuppe (V) *** Trutenragout, Boursinsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Kirschenkompott	Gemüsecremesuppe (V) *** Apfel mit Preiselbeergelee, an Boursinsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Kirschenkompott	Gemüsecremesuppe (V) *** Truten, auf Knoblauchrahmsauce , Kartoffelstock mit Randen *** Gebrannte Creme
Abend	Käseschnitte mit Stockhornsalat	Käseschnitte mit Stockhornsalat	Käsesoufflée mit Broccolisauce
Mittwoch 04.11.2026	Selleriesuppe mit Weisswein (V) *** Rindsragout, Bratensauce, Polenta mit Tomaten, Glasierte Kohlrabi *** Tobleronemousse	Selleriesuppe mit Weisswein (V) *** Linsenbolognaise, Polenta mit Tomaten, Glasierte Kohlrabi *** Tobleronemousse	Selleriesuppe mit Weisswein (V) *** Rind, auf brauner Sauce, Maispolenta SF, Broccoli SF *** Caotinamousse
Abend	Apfelstrudel, Zwetschgenkompott	Apfelstrudel, Zwetschgenkompott	Apfelsoufflée mit Zwetschgensauce
Donnerstag 05.11.2026	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Pouletpiccata, Tomatensauce, Tagliatelle, Rüebli Stängeli *** Blutorangencupcake	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Tofupiccata, an Tomatensauce, Tagliatelle, Rüebli Stängeli *** Blutorangencupcake	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Poulet, auf Tomatensauce (SF), Risotto , Erbsli *** Mandelcreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet mit Käse	Griessbrei mit Pfirsichsauce
Freitag 06.11.2026	Gelberbssuppe (V) *** Alaska Seelachs Nuggets (DE), Tartarsauce, Rosmarinreis, Bohnen *** Butterringli	Gelberbssuppe (V) *** Gemüsenuggets, Tartarsauce, Rosmarinreis, Bohnen *** Butterringli	Gelberbssuppe (V) *** Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Weisse Schoggicreme
Abend	Fruchtkuchen mit Birnen, Schlagrahm	Fruchtkuchen mit Birnen, Schlagrahm	Brotauflauf mit Vanillesauce
Samstag 07.11.2026	Broccolicremesuppe (V) *** Sautiertes Schweinsschnitzel, Rahmsauce, Eierspätzli, Rotkabis *** Orangencreme	Broccolicremesuppe (V) *** Peperoni Stroganoff, an Rahmsauce, Eierspätzli, Rotkabis *** Orangencreme	Broccolicremesuppe (V) *** Linsen braun (SF), auf Basilikumrahmsauce, Rollgerstenpfluten, Spinat *** Orangencreme
Abend	Gemüsestrudel (I) *** Blattsalat	Gemüsestrudel (I) *** Blattsalat	Gemüsetraum mit Broccolisauce
Sonntag 08.11.2026	Gemüsesuppe Seeland (V) *** Kalbspojarski, Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Ananaskokosschnitte	Gemüsesuppe Seeland (V) *** Hirseschnitzel, an Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Ananaskokosschnitte	Gemüsesuppe Seeland (V) *** Kalbs, auf Pilzsauce , Kartoffelstock mit Kürbis *** Zitronencreme
Abend	Cafe Complet mit Käse	Cafe Complet Vegetarisch	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) NO (Norwegen)

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen