

Menüplan Demenz

2. März - 08. Mär, KW 10

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 02.03.2026	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Pouletgeschnetzeltes, Ananassauce, Griessschnitte, Zucchettiwürfeli *** Romanesco Maccaroni *** Amarenaschnitte	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Rauchtofusteak, an Ananassauce, Griessschnitte, Zucchettiwürfeli *** Amarenaschnitte	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Poulet, auf Casimirsauce , Risotto *** Waldbeercreme
Abend	Schinkengipfeli *** Russischer Salat	Käseküchlein *** Gemüsesalat mit Sauce	Kartoffel- Schinkenraum mit Broccolisauce
Dienstag 03.03.2026	Zwiebelsuppe (V) *** Schweinsragout, Bratensauce mit Gemüsewürfeli, Nudeln, Krautstiele an Rahmsauce *** Bohnen Milchkartoffeln *** Mangokompott	Zwiebelsuppe (V) *** Auberginenpiccata, an Kerbelsauce, Nudeln, Krautstiele an Rahmsauce *** Mangokompott	Zwiebelsuppe (V) *** Schwein, auf Goulagesauce SF, Kartoffelstock mit Rüebl *** Mangocreme
Abend	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Apfeltraum mit Vanillesauce
Mittwoch 04.03.2026	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Kalbsadrio, Bratensauce, Polenta, Gemüsestäbli *** Lauchgemüse Ebly *** Mandelcreme	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Gebratenes Hirseschnitzel, an Kräutersauce, Polenta, Gemüsestäbli *** Mandelcreme	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Kalbs, auf Rosmarinsauce, Maispolenta SF, Erbsli *** Mandelcreme
Abend	Gefüllte Röstitaschen, Tartarsauce *** gekochter Randensalat	Gefüllte Röstitaschen, Tartarsauce *** gekochter Randensalat	Kartoffel- Käsesoufflée mit Rüeblisauce
Donnerstag 05.03.2026	Karottencremesuppe (V) *** Glasierter Trutenbraten , Mostsauce, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebl *** Glasierte Kohlrabi Spaghetti HMZ *** Apfel-Zimtpatisserie	Karottencremesuppe (V) *** Linsenbolognaise, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebl *** Apfel-Zimtpatisserie	Karottencremesuppe (V) *** Truten, auf Portweinsauce SF , Couscous Smooth Food, Broccoli SF *** Süssmostcreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 06.03.2026	Kichererbsensuppe (V) *** Fischstäbli (DE), Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln, Rahmspinat *** Saisongemüse Kartoffelstock *** Grapefruit-Mascarponepatisserie	Kichererbsensuppe (V) *** Gemüsenuggets, Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln, Rahmspinat *** Grapefruit-Mascarponepatisserie	Kichererbsensuppe (V) *** Pangasius, auf Safransauce, Kartoffelstock mit Randen *** Kaffeecreme
Abend	Belegte Brötli mit Schinken, Belegte Brötli mit Salami, Belegte Brötli mit Thon *** Gekochter Rüeblisalat	Belegte Brötli mit Ei, Belegte Brötli mit Sellerie, Belegte Brötli mit Thon *** Gekochter Rüeblisalat	Milchreis Smooth Food mit Beerensauce
Samstag 07.03.2026	Suppe Bauernart *** Saltimbocca, alla romana, Krawättli, Zucchettischeiben *** Selleriegemüse Kartoffelgaletten *** Zimtcreme	Suppe Bauernart *** Tofupiccata, an alla Romana, Krawättli, Zucchettischeiben *** Zimtcreme	Suppe Bauernart *** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Kurkumasauce, Risotto *** Zimtcreme
Abend	Götterspeise	Götterspeise	Götter-Speise mit Mangosauce
Sonntag 08.03.2026	Gerstensuppe (V) *** Hackbraten Hausfrauenart, Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln, Mischgemüse *** Broccoli Kartoffelschnitze *** Studentenschnitte	Gerstensuppe (V) *** Weizenburger, an Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln, Mischgemüse *** Studentenschnitte	Gerstensuppe (V) *** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock Rosso *** Orangencreme

Abend	Cafe Complet mit Käse	Cafe Complet mit Käse	Griessbrei mit Ananassauce
--------------	-----------------------	-----------------------	----------------------------

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