

# Menüplan Demenz

25. Mai - 31. Mai, KW 22

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
<b>Montag</b> 25.05.2026	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Gebratene Pouletbrust, Bratenjus, Griessschnitte, Gemüseröschen *** Gedämpfte Tomate Rösti *** Litchi-Himbeerpatisserie	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Rauchtofusteak, an Kräuterrahmsauce, Griessschnitte, Gemüseröschen *** Litchi-Himbeerpatisserie	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Poulet, auf brauner Sauce, Couscous Smooth Food, Broccoli SF *** Moccacreme
<b>Abend</b>	Toast Hawaii, Selleriesalat	Toast Williams, Selleriesalat	Käse- Schinkenaufauf mit Gemüsesauce
<b>Dienstag</b> 26.05.2026	Bündner Gerstensuppe *** Rindshamburger, Jägersauce, Risotto mit Gemüserwürfel, Glasierte Kohlrabi *** Zucchettischeiben Kartoffelstock *** Aprikosenkompott	Bündner Gerstensuppe *** Zucchettitäschli, an Jägersauce, Risotto mit Gemüserwürfel, Glasierte Kohlrabi *** Aprikosenkompott	Bündner Gerstensuppe *** Rind, auf Portweinsauce SF , Risotto *** Schoggicreme
<b>Abend</b>	Apfelkuchlein, Vanillesauce	Apfelkuchlein, Vanillesauce	Apfelquarkauflauf mit Vanillesauce
<b>Mittwoch</b> 27.05.2026	Rucolasuppe (V) *** Schweinsadrio, Kräuterrahmsauce, Maccaroni, Glasiertes Rüebliduo *** Gelbe Bohnen Butterreis *** Weisse Schoggicreme	Rucolasuppe (V) *** Gemüsekuken, Glasiertes Rüebliduo *** Weisse Schoggicreme	Rucolasuppe (V) *** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Weisse Schoggicreme
<b>Abend</b>	Frühlingsrolle, Sweet Chili Sauce mit Stockhornsalat	Frühlingsrolle, Sweet Chili Sauce mit Stockhornsalat	Kartoffel- Käseauflauf mit Rüeblisauce
<b>Donnerstag</b> 28.05.2026	Spargelcremesuppe (V) *** Kalbsragout, Marengo, Thymianpolenta, Selleriestängeli *** Broccoli mit Mandeln Bratkartoffeln mit Rosmarin *** Linzerschnitte	Spargelcremesuppe (V) *** Gemüseschnitzel, an Marengosauce, Thymianpolenta, Selleriestängeli *** Linzerschnitte	Spargelcremesuppe (V) *** Kalbs, auf Pilzsauce , Kartoffelstock mit Kürbis *** Beerenjoghurtcreme
<b>Abend</b>	Cafe Complet mit Weichkäse	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
<b>Freitag</b> 29.05.2026	Rote Linsenpüreesuppe (V) *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Kapernsauce, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Kefen Ebly *** Cheesecake	Rote Linsenpüreesuppe (V) *** Linseneintopf, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Cheesecake	Rote Linsenpüreesuppe (V) *** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Casimirsauce , Kartoffelstock mit Rüebl *** Rumcreme
<b>Abend</b>	Pizzakuchen Gemischter Blattsalat	Vegetarische Pizzakuchen Gemischter Blattsalat	Kartoffel- Gemüsetraum mit Broccolisauce
<b>Samstag</b> 30.05.2026	Zwiebelsuppe (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel , Tomatensauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Blattspinat Kartoffelecken *** Süssmostcreme	Zwiebelsuppe (V) *** Pilzragout, an Frischkäsesauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Süssmostcreme	Zwiebelsuppe (V) *** Truten, auf Tomatensauce (SF), Kartoffelstock mit Randen *** Süssmostcreme
<b>Abend</b>	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Brotauflauf mit Aprikosensauce
<b>Sonntag</b> 31.05.2026	Gemüsesuppe Pflanzler Art *** Glasierter Schweinshalsbraten, Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Krautstiele an Rahmsauce Nudeln *** Erdbeer Rhabarber Patisserie	Gemüsesuppe Pflanzler Art *** Karotten-Nussburger, an Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Erdbeer Rhabarber Patisserie	Gemüsesuppe Pflanzler Art *** Schwein, auf Casimirsauce , Risotto *** Vanillecreme
<b>Abend</b>	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet Vegetarisch	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