

# Menüplan Demenz

12. Mai - 18. Mai, KW 20

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
<b>Montag</b> 12.05.2025	Currysuppe (V) *** Pouletsteak, Sauce toskanischer Art, Müscheli, Gelbe Bohnen *** Gedämpfter Lattich Bäckerinnenkartoffeln *** Mango-Mascarpone Patisserie	Currysuppe (V) *** Lasagne vegetarisch, Gelbe Bohnen *** Mango-Mascarpone Patisserie	Currysuppe (V) *** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Himbeercreme
<b>Abend</b>	Currystrudel mit Pouletfleisch mit russischem Salat	Brocolistrudel mit russischem Salat	Poulet- Curryauflauf mit Curry- Kokossauce
<b>Dienstag</b> 13.05.2025	Spinatcremesuppe (V) *** Schweinsgeschnetzeltes, Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Blumenkohl *** Peperonistreifen Maccaroni *** Fruchtsalat	Spinatcremesuppe (V) *** Adzukibohnen- Haferbraten, an Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Blumenkohl *** Fruchtsalat	Spinatcremesuppe (V) *** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Randen *** Ovomousse
<b>Abend</b>	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis Smooth Food mit Beersauce
<b>Mittwoch</b> 14.05.2025	Zuppa mille fanti (V) *** Gebratene Chipollata, Tomatensauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Pfälzerrüebli Bratkartoffeln mit Rosmarin *** Stracciatellacreme	Zuppa mille fanti (V) *** Gemüse Getreidesteak, an Zwiebelsauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Stracciatellacreme	Zuppa mille fanti (V) *** Kalbs, auf Tomatensauce (SF), Maispolenta SF *** Vanillecreme
<b>Abend</b>	Käseküchlein mit Tomatensalat	Käseküchlein mit Tomatensalat	Käse- Schinkenaufauf mit Broccolisauce
<b>Donnerstag</b> 15.05.2025	Spargelcremesuppe (V) *** Trutenragout, Sweet & Sour Sauce, Spiralen, Rüeblistängeli *** Saisongemüse Couscous *** Lemon Pie	Spargelcremesuppe (V) *** Quornragout, an Sweet & Soursauce , Spiralen, Rüeblistängeli *** Lemon Pie	Spargelcremesuppe (V) *** Truten, auf Paprikarahmsauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Mangocreme
<b>Abend</b>	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
<b>Freitag</b> 16.05.2025	Griechische Bohnensuppe (V) *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Dillsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Zucchettischeiben Linsen braun *** Cappuccinoschnitte	Griechische Bohnensuppe (V) *** Falafel, an Meerrettichsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Cappuccinoschnitte	Griechische Bohnensuppe (V) *** Pangasius, auf Safransauce, Couscous Smooth Food *** Zitronencreme
<b>Abend</b>	Kartoffelkuchen mit Speck mit Gurkensalat	Kartoffelkuchen Vegetarisch mit Gurkensalat	Kartoffelsouffée mit Gemüsesauce
<b>Samstag</b> 17.05.2025	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Rindshamburger, Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Gedünsteter Blattspinat Kartoffelschnitze *** Holundercreme	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Waldpilzragout, an Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Holundercreme	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Quorn (SF), auf Tomatensauce (SF), Risotto *** Holundercreme
<b>Abend</b>	Cervelat- Käsesalat *** Blattsalat	Käsesalat *** Blattsalat	Cervelat- Käseaufauf mit Rüebliisauce
<b>Sonntag</b> 18.05.2025	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Glasierter Kalbsschulterbraten, Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Bohnen Butterreis *** Barcelona Schnitte	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Quarkbraten, an Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Barcelona Schnitte	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Kalbs, auf Basilikum sauce, Kartoffelstock Rosso *** Erdbeercreme
<b>Abend</b>	Cafe Complet mit Käse	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Ananassauce

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)

.lle unsere Brote und Feinbackwaren werden ich der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen