

Menüplan Demenz

10. August - 16. Aug, KW 33

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 10.08.2026	Safransuppe (V) *** Schweinefleischvogel, Bratensauce, Eierspätzli, Gedämpfter Fenchel *** Kalamansi-Tartelette	Safransuppe (V) *** Apfel mit Preiselbeergelee, an Rosmarinjus, Eierspätzli, Gedämpfter Fenchel *** Kalamansi-Tartelette	Safransuppe (V) *** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock mit Randen *** Moccacreme
Abend	Fotzelschnitte mit Erdbeeren	Fotzelschnitte mit Erdbeeren	Bread & Butterpudding mit Erdbeersauce
Dienstag 11.08.2026	Lauchsuppe (V) *** Pochierte Pouletbrust, Senfrahmsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Mangokompott	Lauchsuppe (V) *** Quornschnitzel, an Senfrahmsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Mangokompott	Lauchsuppe (V) *** Poulet, auf Senfrahmsauce SF, Kartoffelstock mit Kürbis *** Weisse Schoggicreme
Abend	Broccolijalousie *** Blattsalat	Broccolijalousie *** Blattsalat	Broccoliauflauf mit Rüebli-sauce
Mittwoch 12.08.2026	Petersiliencremesuppe (V) *** Kalbsgeschnetzeltes, Cantadousauce, Risotto, Sommergemüse *** Caotina-mousse	Petersiliencremesuppe (V) *** Gebratene Austernpilze, an Cantadousauce, Risotto, Sommergemüse *** Caotina-mousse	Petersiliencremesuppe (V) *** Kalbs, auf Knoblauchrahmsauce , Rollgerstenpfluten, Broccoli SF *** Caotina-mousse
Abend	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Hirsebrei mit Beersauce
Donnerstag 13.08.2026	Gelberbssuppe (V) *** Rindsragout, Madeirasauce, Maccaroni, Lauchgemüse *** Pfirsich-Mascarpone Patisserie	Gelberbssuppe (V) *** Gemüse Getreidesteak, an Madeirasauce, Maccaroni, Lauchgemüse *** Pfirsich-Mascarpone Patisserie	Gelberbssuppe (V) *** Linsen braun (SF), auf Kurkumasauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Zimtcreme
Abend	Cafe Complet mit Rohschinken	Cafe Complet mit Konfiture	Griessbrei mit Pfirsichsauce
Freitag 14.08.2026	Griesssuppe (V) *** Fischpiccata (VN), Kerbelsauce, Gemüserais, Bohnen *** Linzerschnitte	Griesssuppe (V) *** Gemüsekuchen, Bohnen *** Linzerschnitte	Griesssuppe (V) *** Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Risotto *** Himbeer- Joghurtcreme
Abend	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Apfelauf mit Schoggisauce
Samstag 15.08.2026	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel , Tomatensauce, Müscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Haselnusscreme	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Tofustroganoff, an Tomatensauce, Müscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Haselnusscreme	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Truten, auf Basilikumsauce, Hirsotto *** Haselnusscreme
Abend	Gratinierte Cannelloni mit Spinat	Gratinierte Cannelloni mit Spinat	Cannelloniauflauf mit Tomatensauce
Sonntag 16.08.2026	Gemüsesuppe flämische Art (V) *** Geräucherter Schweinsbraten, Biersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Carac	Gemüsesuppe flämische Art (V) *** Quinoabrätling, an Biersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Carac	Gemüsesuppe flämische Art (V) *** Schwein, auf brauner Sauce, Kartoffelstock Rosso *** Schoggicreme
Abend	Cafe Complet mit Schinken	Cafe Complet mit Käse	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