Menüplan Demenz

23. November - 29. Nov, KW 48

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 23.11.2026	Currysuppe (V) *** Pouletsteak, Sauce toskanischer Art, Müscheli, Dörrbohnen *** Vermicelleschnitte	Currysuppe (V) *** Lasagne vegetarisch, Dörrbohnen *** Vermicelleschnitte	Currysuppe (V) *** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Himbeercreme
Abend	Käsekuchen, Zwiebelkuchen mit Speck mit gemischtem Blattsalat	Zwiebelkuchen Vegi, Käsekuchen mit gemischtem Blattsalat	Kartoffelkäsetraum mit Rüeblisauce
Dienstag 24.11.2026	Spinatcremesuppe (V) *** Schweinsgeschnetzeltes, Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Lattich *** Fruchtsalat	Spinatcremesuppe (V) *** Adzukibohnen- Haferbraten, an Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Lattich *** Fruchtsalat	Spinatcremesuppe (V) *** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Randen *** Ovomousse
Abend	Käseküchlein *** mit Selleriesalat	Käseküchlein *** mit Selleriesalat	Käse- Schinkenauflauf mit Broccolisauce
Mittwoch 25.11.2026	Zuppa mille fanti (V) *** Gebratene Chipollata, Tomatensauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Stracciatellacreme	Zuppa mille fanti (V) *** Zucchettipiccata, an Tomatensauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Stracciatellacreme	Zuppa mille fanti (V) *** Kalbs, auf Tomatensauce (SF), Maispolenta SF *** Vanillecreme
Abend	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis Smooth Food mit Beerensauce
Donnerstag 26.11.2026	Marronicremesuppe *** Trutenragout, Sweet & Sour Sauce, Spiralen, Rüeblistängeli *** Trauben-Joghurt Patisserie	Marronicremesuppe *** Quornragout, an Sweet & Soursauce , Spiralen, Rüeblistängeli *** Trauben-Joghurt Patisserie	Marronicremesuppe *** Truten, auf Paprikarahmsauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Aprikosenquarkcreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 27.11.2026	Griechische Bohnensuppe (V) *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Dillsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Zitronen-Mascarpone Patisserie	Griechische Bohnensuppe (V) *** Falafel, an Meerrettichsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Zitronen-Mascarpone Patisserie	Griechische Bohnensuppe (V) *** Pangasius, auf Safransauce, Couscous Smooth Food *** Zitronencreme
Abend	Fleischkrapfen *** roter Kabissalat	Fleischkrapfen, roter Kabissalat	Kartoffelsoufflée mit Gemüsesauce
Samstag 28.11.2026	Selleriesuppe mit Weisswein (V) *** Rindshamburger, Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Orangencreme	Selleriesuppe mit Weisswein (V) *** Waldpilzragout, an Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Orangencreme	Selleriesuppe mit Weisswein (V) *** Quorn (SF), auf Tomatensauce (SF), Risotto *** Orangencreme
Abend	Cervelat- Käsesalat *** Blattsalat	Käsesalat *** Blattsalat	Cervelat- Käseauflauf mit Rüeblisauce
Sonntag 29.11.2026	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Glasierter Kalbsschulterbraten, Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Baileys Ringli	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Quarkbraten, an Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Baileys Ringli	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Kalbs, auf Basilikumsauce, Kartoffelstock Rosso *** Erdbeercreme
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet mit Weichkäse	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