

Menüplan Demenz

19. Januar - 25. Jan, KW 4

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 19.01.2026	Kräutersuppe (V) *** Kalbsragout, Marsalasauce, Peperoniwürfeli, Ebly *** Bohnen Reis *** Bananen Kalamansipatisserie	Kräutersuppe (V) *** Gefüllte Tomaten, an Rahmsauce, Peperoniwürfeli, Ebly *** Bananen Kalamansipatisserie	Kräutersuppe (V) *** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Casimirsauce , Maispolenta SF, Erbsli *** Mangocreme
Abend	Spaghetti HMZ, Carbonara, Reibkäse Gekochter Rüebli Salat	Spaghetti HMZ, an Gemüsesauce, Reibkäse Gekochter Rüebli Salat	Käse- Schinkenaufwurf mit Rüebli sauce
Dienstag 20.01.2026	Safransuppe (V) *** Rindshamburger, Kräuterrahmsauce, Müscheli, Blumenkohl *** Ratatouille Herzoginkartoffeln *** Birnenkompott	Safransuppe (V) *** Quornschnitzel, an Kräuterrahmsauce, Müscheli, Blumenkohl *** Birnenkompott	Safransuppe (V) *** Rind, auf Paprikarahmsauce, Rollgerstenpfoten *** Vanillecreme
Abend	Birchermüesli, Butterportion	Birchermüesli, Butterportion	Birchermüesli Smooth Food
Mittwoch 21.01.2026	Kichererbsensuppe (V) *** Schweinsgeschnetzeltes, Braune Sauce, Risotto, Erbsen *** Kefen Spaghetti HMZ *** Schoggicreme	Kichererbsensuppe (V) *** Gebratener Ziegenkäse, an Boursinsauce, Risotto, Erbsen *** Schoggicreme	Kichererbsensuppe (V) *** Schwein, auf Senfrahmsauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Schoggicreme
Abend	Gefüllte Tortelloni mit Spinat & Ricotta, Tomatensauce Maissalat	Gefüllte Tortelloni mit Spinat & Ricotta, Tomatensauce Maissalat	Kartoffelraum mit Käsesauce
Donnerstag 22.01.2026	Pastinaken-Kartoffelcremesuppe (V) *** Glasierter Trutenbraten , Honigsauce, Kräuterpolenta, Zucchettiwürfeli *** Pfälzerrüebli Rösti *** Zitronencupcake	Pastinaken-Kartoffelcremesuppe (V) *** Gemüse Getreidesteak, an Honigsauce, Kräuterpolenta, Zucchettiwürfeli *** Zitronencupcake	Pastinaken-Kartoffelcremesuppe (V) *** Truten, auf Thymiansauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Haselnusscreme
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli Hafercremesuppe (V) ***	Cafe Complet mit Käse	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 23.01.2026	Gebratenes Forellenfilet (TR), Dillsauce, Salzkartoffeln, Romanesco *** Rahmspinat Schupfnudeln *** Kokosschnitte	Hafercremesuppe (V) *** Gemüsenugets, an Dillsauce, Salzkartoffeln, Romanesco *** Kokosschnitte	Hafercremesuppe (V) *** Pangasius, auf Kurkumasauce, Kartoffelstock Rosso *** Erdbeercreme
Abend	Fruchtkuchen mit Birnen Schlagrahm	Fruchtkuchen mit Birnen Schlagrahm	Kartoffel- Käsetraum mit Apfelmus
Samstag 24.01.2026	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Pouletfrikassee, Estragonsauce, Spiralen, Vichy Rüebli *** Broccoli Couscous *** Vanillecreme	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Gebratenes Hirscheschnitzel, an Estragonsauce, Spiralen, Vichy Rüebli *** Vanillecreme	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Poulet, auf Casimirsauce , Risotto *** Vanillecreme
Abend	Croque Monsieur mit Selleriesalat	Toast Williams mit Selleriesalat	Maisbrei mit Erdbeersauce
Sonntag 25.01.2026	Suppe Bauernart *** Rindssauerbraten, Burgunder Art, Griessschnitte, Mischgemüse *** Lauchgemüse Linsencurry *** Birnen-Quark Patisserie	Suppe Bauernart *** Haferbraten, an burgunder Art, Griessschnitte, Mischgemüse *** Birnen-Quark Patisserie	Suppe Bauernart *** Rind, auf Rosmarinsauce, Couscous Smooth Food, Rüebli *** Caotnamousse
Abend	Cafe Complet mit Schinken	Cafe Complet Vegetarisch	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) NO (Norwegen)

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen