

# Menüplan Demenz

10. März - 16. Mär, KW 11

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
<b>Montag</b> 10.03.2025	Steinpilzcremesuppe (V) *** Pouletgeschnetzeltes, Estragonsauce, Müscheli tricolore, Blumenkohl *** Frühlingsgemüse Kartoffelstock *** Cheesecake	Steinpilzcremesuppe (V) *** Maispizza mit Gemüse, Blumenkohl *** Cheesecake	Steinpilzcremesuppe (V) *** Poulet, auf Basilikumrahmsauce, Hirsotto *** Zwetschgencreme
<b>Abend</b>	Birchermüesli, Butterportion	Birchermüesli, Butterportion	Birchermüesli Smooth Food
<b>Dienstag</b> 11.03.2025	Brotsuppe (V) *** Trutenbraten, Honig-Senfauce, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Gelbe und grüne Bohnen *** Erbsli & Rüebli Griesspolenta *** Ananaskompott	Brotsuppe (V) *** Getreidekugeln, an Honig-Senfauce, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Gelbe und grüne Bohnen *** Ananaskompott	Brotsuppe (V) *** Truten, auf Senfrahmsauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Apfel- Joghurtcreme
<b>Abend</b>	Wienerli im Blätterteig *** Rüebli Salat	Käseküchlein *** Rüebli Salat	Wienerli traum mit Brocolisauce
<b>Mittwoch</b> 12.03.2025	Kräutersuppe (V) *** Kalbsgeschnetzeltes, Bratensauce mit Trockentomaten, Polenta, Rahmspinat *** Peperonistreifen Rösti *** Ovomousse	Kräutersuppe (V) *** Gefüllte Teigwaren, an Trockentomatensauce, Rahmspinat *** Ovomousse	Kräutersuppe (V) *** Kalbs, auf Papikarahmsauce, Maispolenta SF *** Ovomousse
<b>Abend</b>	Bauernhammä, Kartoffelsalat	Kartoffelsalat, gekochtes Ei	Aprikosensoufflée mit Zimtsauce
<b>Donnerstag</b> 13.03.2025	Pastinaken-Kartoffelcremesuppe (V) *** Rindfleischvogel, Bratensauce, Eierspätzli, Pfälzerrüebli *** Grilliertes Gemüse Kartoffelecken *** Bananen Kalamansipatisserie	Pastinaken-Kartoffelcremesuppe (V) *** Panierte Gemüesticks, Kräutermayonnaise, Eierspätzli, Pfälzerrüebli *** Bananen Kalamansipatisserie	Pastinaken-Kartoffelcremesuppe (V) *** Rind, auf Rosmarinsauce, Kartoffelstock mit Randen *** Caramelcreme
<b>Abend</b>	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Pfirsichsauce
<b>Freitag</b> 14.03.2025	Gerstensuppe *** Gebratenes Doradenfilet (TR), Noilly Pratsauce, Butterreis, Zucchettischeiben *** Kefen Couscous *** Himbeer-Mascarpone Patisserie	Gerstensuppe *** Tofuragout, Noilly Pratsauce, Butterreis, Zucchettischeiben *** Himbeer-Mascarpone Patisserie	Gerstensuppe *** Pangasius, auf Kurkumasauce, Kartoffelstock Rosso *** Kaffeecreme
<b>Abend</b>	Kaiserschmarrn, Vanillesauce	Kaiserschmarrn, Vanillesauce	Bread & Butterpudding mit Vanillesauce
<b>Samstag</b> 15.03.2025	Berner Märitsuppe *** Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Krawättli, Gedämpfte Tomate *** Broccoli Bratkartoffeln *** Waldbeercreme	Berner Märitsuppe *** Gefülltes Zucchettischiffli, an Zwiebelsauce, Krawättli, Gedämpfte Tomate *** Waldbeercreme	Berner Märitsuppe *** Schwein, auf Goulagesauce SF, Risotto *** Waldbeercreme
<b>Abend</b>	Apfelquarkauflauf mit Zimtsauce	Apfelquarkauflauf mit Zimtsauce	Apfel- Quarkauflauf mit Zimtsauce
<b>Sonntag</b> 16.03.2025	Karottencremesuppe (V) *** Rindgeschnetzeltes, Morchelrahmsauce, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Rosenkohl Pilawreis *** Carac	Karottencremesuppe (V) *** Parmesanbraten, an Morchelrahmsauce, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Carac	Karottencremesuppe (V) *** Rind, auf Pilzsauce, Rollgerstenpfluten *** Orangencreme
<b>Abend</b>	Cafe Complet mit Schinken	Cafe Complet mit Weichkäse	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)

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