

Menüplan Demenz

12. Oktober - 18. Okt, KW 42

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 12.10.2026	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Pouletgeschnetzeltes, Ananassauce, Griessschnitte, Zucchettiwürfeli *** Schwarzwälderschnitte	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Rauchtofusteak, an Ananassauce, Griessschnitte, Zucchettiwürfeli *** Schwarzwälderschnitte	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Poulet, auf Casimirsauce , Risotto *** Waldbeercreme
Abend	Schinkengipfeli *** Russischer Salat	Käseküchlein *** Russischer Salat	Kartoffel- Schinkentraum mit Broccolisauce
Dienstag 13.10.2026	Zwiebelsuppe (V) *** Schweinsragout, Bratensauce mit Gemüsewürfeli, Nudeln, Krautstiele an Rahmsauce *** Kirschenkompott	Zwiebelsuppe (V) *** Auberginenpiccata, an Kerbelsauce, Nudeln, Krautstiele an Rahmsauce *** Kirschenkompott	Zwiebelsuppe (V) *** Schwein, auf Goulagesauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Kirschencreme
Abend	Apfelküchlein mit Zimtsauce	Apfelküchlein mit Zimtsauce	Apfeltraum mit Zimtsauce
Mittwoch 14.10.2026	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Kalbsadrio, Bratensauce, Polenta, Gemüsestäbli *** Mandelcreme	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Gebratenes Hirseschnitzel, an Kräutersauce, Polenta, Gemüsestäbli *** Mandelcreme	Gemüsesuppe mit Kokosmilch (V) *** Kalbs, auf Rosmarinsauce, Maispolenta SF, Erbsli *** Mandelcreme
Abend	Gefüllte Röstitaschen mit Tartar Sauce *** gekochter Randensalat	Gefüllte Röstitaschen mit Tartar Sauce *** gekochter Randensalat	Kartoffel- Käsesoufflée mit Rüebliisauce
Donnerstag 15.10.2026	Karottencremesuppe (V) *** Glasierter Trutenbraten , Mostsauce, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebli *** Vermicelleschnitte	Karottencremesuppe (V) *** Linsenbolognese, Tomatenrisotto, Pfälzerrüebli *** Vermicelleschnitte	Karottencremesuppe (V) *** Truten, auf Portweinsauce SF , Couscous Smooth Food, Broccoli SF *** Süssmostcreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 16.10.2026	Kichererbsensuppe (V) *** Fischstäbli (DE), Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln, Rahmspinat *** Brownies	Kichererbsensuppe (V) *** Gemüsenuggets, Kräutermayonnaise, Bratkartoffeln, Rahmspinat *** Brownies	Kichererbsensuppe (V) *** Pangasius, auf Safransauce, Kartoffelstock mit Randen *** Kaffeecreme
Abend	Belegte Brötli mit Schinken, Belegte Brötli mit Salami, Belegte Brötli mit Thon *** Gekochter Rüebliisalat	Belegte Brötli mit Ei, Belegte Brötli mit Sellerie, Belegte Brötli mit Thon *** Gekochter Rüebliisalat	Milchreis Smooth Food mit Beerensauce
Samstag 17.10.2026	Minestrone *** Saltimbocca, alla romana, Krawättli, Kefen *** Zimtcreme	Minestrone *** Tofupiccata, an alla Romana, Krawättli, Kefen *** Zimtcreme	Minestrone *** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Kurkumasauce, Risotto *** Zimtcreme
Abend	Götterspeise	Götterspeise	Götter-Speise mit Mangosauce
Sonntag 18.10.2026	Gerstensuppe (V) *** Hackbraten Hausfrauenart, Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln, Mischgemüse *** Birnen-Quark Patisserie	Gerstensuppe (V) *** Weizenburger, an Kräuterrahmsauce, Schupfnudeln, Mischgemüse *** Birnen-Quark Patisserie	Gerstensuppe (V) *** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock Rosso *** Orangencreme
Abend	Cafe Complet mit Weichkäse	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