

# Menüplan Demenz

6. Mai - 12. Mai, KW 19

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
<b>Montag</b> 06.05.2024	Brotsuppe (V) *** Gebratene Pouletbrust, Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Blumenkohl Gemüserais *** Schoggi Erdbeerschnitte	Brotsuppe (V) *** Quornragout, an Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Schoggi Erdbeerschnitte	Brotsuppe (V) *** Pouletköppli, auf Ras el Hanout Sauce, Couscous Smooth Food, Broccoliköppli *** Ananascreme
<b>Abend</b>	Geschwellte, gerüstet, Käseplättli *** gekochter Randensalat	Geschwellte, gerüstet, Käseplättli *** gekochter Randensalat	Kartoffel- Käsetraum mit Gemüsesauce
<b>Dienstag</b> 07.05.2024	Spinatcremesuppe (V) *** Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Erbsli & Rüebl Polenta *** Kirschenkompott	Spinatcremesuppe (V) *** Linsburger, an Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Kirschenkompott	Spinatcremesuppe (V) *** Schweinsköppli, auf Thymiansauce, Kartoffelstock Smooth Food, Sellerieköppli *** Aprikosenquarkcreme
<b>Abend</b>	Französische Omelette mit Schinken *** mit Tomaten- Maissalat	Omeletten mit Käse *** mit Tomaten- Maissalat	Eierauflauf mit Tomatensauce
<b>Mittwoch</b> 08.05.2024	Basler Mehlsuppe (V) *** Kalbsgeschnetzeltes, Morchelrahmsauce, Griesspolenta, Gedünsteter Blattspinat *** Peperonistreifen Pilawreis *** Gebrannte Creme	Basler Mehlsuppe (V) *** Waldpilzragout, Griesspolenta, Gedünsteter Blattspinat *** Gebrannte Creme	Basler Mehlsuppe (V) *** Kalbsköppli, auf Majoransauce, Griesspfute, Spinatköppli *** Gebrannte Creme
<b>Abend</b>	Birchermüesli, Butterportion	Birchermüesli, Butterportion	Birchermüesli Smooth Food
<b>Donnerstag</b> 09.05.2024	Weisswein- Safransuppe (V) *** Rindsragout, Bratensauce mit Gemüsewürfeli, Nudeln, Ratatouille *** Glasierte Karotten Linsen braun *** Zitronencupcake	Weisswein- Safransuppe (V) *** Gebratenes Hirseschnitzel, an Gemüsesauce, Nudeln, Ratatouille *** Zitronencupcake	Weisswein- Safransuppe (V) *** Rindsköppli, auf Rosmarinsauce, Hirsotto, Rüebliköppli *** Vanillecreme
<b>Abend</b>	CC mit Trutenschinken	Cafe Complet mit Konfiture	Griessbrei mit Pflirsichsauce
<b>Freitag</b> 10.05.2024	Maiscremesuppe (V) *** Pochiertes Pangasiusfilet (VN), Safransauce, Pilawreis, Gedämpfter Lattich *** Gedämpfte Tomate Salzkartoffeln *** Birnen-Caramelschnitte	Maiscremesuppe (V) *** Kichererbsenragout, an Safransauce, Pilawreis, Gedämpfter Lattich *** Birnen-Caramelschnitte	Maiscremesuppe (V) *** Fischköppli (VN), auf Basilikumrahmsauce, Risotto Smooth Food, Kürbisköppli *** Weisse Schoggi-creme
<b>Abend</b>	Bread & Butterpudding mit Vanillesauce	Bread & Butterpudding mit Vanillesauce	Brotauflauf mit Vanillesauce
<b>Samstag</b> 11.05.2024	Karottencremesuppe (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel, Paprikarahmsauce, Krawättli, Rüebl & Pfälzerrüebl *** Erbsen Bulgur- Pilaw *** Moccacreme	Karottencremesuppe (V) *** Falafel, an Paprikasauce, Krawättli, Rüebl & Pfälzerrüebl *** Moccacreme	Karottencremesuppe (V) *** Trutenköppli, auf Paprikarahmsauce, Erbsenköppli, Rollgerstenpfluten *** Moccacreme
<b>Abend</b>	Knackerli mit russischem Salat	Broccolistrudel mit russischem Salat	Brot- Schinkensoufflée mit Gemüsesauce
<b>Sonntag</b> 12.05.2024	Alphüttensuppe (V) *** Schweinsbraten, Dörripflaumensauce, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Gedünsteter Blattspinat Maccaroni *** Grapefruit-Mascarponepatisserie	Alphüttensuppe (V) *** Grünkernbrätling, an Rosmarinjus, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Grapefruit-Mascarponepatisserie	Alphüttensuppe (V) *** Schweinsköppli, auf brauner Sauce, Kartoffelstock Smooth Food, Bohnenköppli *** Apfelcreme
<b>Abend</b>	Cafe Complet mit Salami	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