

# Menüplan Demenz

14. April - 20. Apr, KW 16

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
<b>Montag</b> 14.04.2025	Kräutersuppe (V) *** Kalbsragout, Marsalasaucе, Peperoniwürfeli, Ebly *** Bohnen Reis *** Erdbeer-Limetten Patisserie	Kräutersuppe (V) *** Gefüllte Tomaten, an Rahmsauce, Peperoniwürfeli, Ebly *** Erdbeer-Limetten Patisserie	Kräutersuppe (V) *** Tofu mit Kichererbsen SF, auf Casimirsauce, Maispolenta SF, Erbsli *** Mangocreme
<b>Abend</b>	Spaghetti HMZ, Carbonara, Reibkäse *** Gekochter Rüeblisalat	Spaghetti HMZ, an Gemüsesauce, Reibkäse *** Gekochter Rüeblisalat	Käse- Schinkenauflauf mit Rüeblisauce
<b>Dienstag</b> 15.04.2025	Safransuppe (V) *** Rindshamburger, Kräuterrahmsauce, Müscheli, Blumenkohl *** Ratatouille Herzoginkartoffeln *** Birnenkompott	Safransuppe (V) *** Quornschnitzel, an Kräuterrahmsauce, Müscheli, Blumenkohl *** Birnenkompott	Safransuppe (V) *** Rind, auf Paprikarahmsauce, Rollgerstenpfutzen *** Vanillecreme
<b>Abend</b>	Kokosmilchreis mit Mangokompott	Kokosmilchreis mit Mangokompott	Kokos-Milchreis mit Mangosauce
<b>Mittwoch</b> 16.04.2025	Kichererbsensuppe *** Schweinsgeschnetzeltes, Braune Sauce, Risotto, Erbsen *** Kefen Spaghetti HMZ *** Schoggicreme	Kichererbsensuppe *** Gebratener Ziegenkäse, an Boursinsauce, Risotto, Erbsen *** Schoggicreme	Kichererbsensuppe *** Schwein, auf Senfrahmsauce SF, Kartoffelstock mit Rüebl *** Schoggicreme
<b>Abend</b>	Gefüllte Tortelloni mit Spinat & Ricotta, Tomatensauce Maissalat	Gefüllte Tortelloni mit Spinat & Ricotta, Tomatensauce Maissalat	Kartoffeltraum mit Käsesauce
<b>Donnerstag</b> 17.04.2025	Pastinaken-Kartoffelcremesuppe (V) *** Glasierter Trutenbraten , Honigsauce, Kräuterpolenta, Zucchettiwürfeli *** Pfälzerrüebl Rösti *** Osterküchlein	Pastinaken-Kartoffelcremesuppe (V) *** Gemüse Getreidesteak, an Honigsauce, Kräuterpolenta, Zucchettiwürfeli *** Osterküchlein	Pastinaken-Kartoffelcremesuppe (V) *** Truten, auf Thymiansauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Haselnusscreme
<b>Abend</b>	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli Hafercremesuppe (V) ***	Cafe Complet mit Käse	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
<b>Freitag</b> 18.04.2025	Gebratenes Forellenfilet (TR), Dillsauce, Salzkartoffeln, Romanesco *** Rahmspinat Schupfnudeln *** Kokosschnitte	Hafercremesuppe (V) *** Gemüsenuggets, an Dillsauce, Salzkartoffeln, Romanesco *** Kokosschnitte	Hafercremesuppe (V) *** Pangasius, auf Kurkumasauce, Kartoffelstock Rosso *** Erdbeercreme
<b>Abend</b>	Fruchtkuchen mit Birnen Schlagrahm	Fruchtkuchen mit Birnen Schlagrahm	Kartoffel- Käsetraum mit Apfelmus
<b>Samstag</b> 19.04.2025	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Pouletfrikassee, Estragonsauce, Spiralen, Vichy Rüebl *** Broccoli Couscous *** Vanillecreme	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Gebratenes Hirseschnitzel, an Estragonsauce, Spiralen, Vichy Rüebl *** Vanillecreme	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Poulet, auf Casimirsauce , Risotto *** Vanillecreme
<b>Abend</b>	Croque Monsieur mit Selleriesalat	Toast Williams mit Selleriesalat	Maisbrei mit Erdbeersauce
<b>Sonntag</b> 20.04.2025	Suppe Bauernart *** Rindssauerbraten, Burgunder Art, Griessschnitte, Mischgemüse *** Lauchgemüse Linsencurry *** Pistazien Himbeercupcake	Suppe Bauernart *** Haferbraten, an burgunder Art, Griessschnitte, Mischgemüse *** Pistazien Himbeercupcake	Suppe Bauernart *** Rind, auf Rosmarinsauce, Couscous Smooth Food, Rüebl *** Caotnamousse
<b>Abend</b>	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)

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