

# Menüplan Demenz

16. März - 22. Mär, KW 12

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
<b>Montag</b> 16.03.2026	Kräutersuppe (V) *** Kalbsragout, Marsalasaucе, Peperoniwürfeli, Ebly *** Bohnen Reis *** Karibikschnitte	Kräutersuppe (V) *** Gefüllte Tomaten, an Rahmsauce, Peperoniwürfeli, Ebly *** Karibikschnitte	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> 17.03.2026	Safransuppe (V) *** Rindshamburger, Kräuterrahmsauce, Müscheli, Blumenkohl *** Ratatouille Herzoginkartoffeln *** Birnenkompott	Safransuppe (V) *** Quornschnitzel, an Kräuterrahmsauce, Müscheli, Blumenkohl *** Birnenkompott	Safransuppe (V) *** Rind, auf Paprikarahmsauce, Rollgerstenpfuten *** Vanillecreme
<b>Abend</b>	Birchermüesli, Butterportion	Birchermüesli, Butterportion	Birchermüesli Smooth Food
<b>Mittwoch</b> 18.03.2026	Bärlauchsuppe (V) *** Schweinsgeschnetzeltes, Braune Sauce, Risotto, Erbsen *** Kefen Spaghetti HMZ *** Schoggicreme	Bärlauchsuppe (V) *** Gebratener Ziegenkäse, an Boursinsauce, Risotto, Erbsen *** Schoggicreme	Bärlauchsuppe (V) *** 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	Kartoffelraum mit Käsesauce
<b>Donnerstag</b> 19.03.2026	Pastinaken-Kartoffelcremesuppe (V) *** Glasierter Trutenbraten , Honigsauce, Kräuterpolenta, Zucchettiwürfeli *** Pfälzerrüebl 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
<b>Abend</b>	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet mit Käse	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
<b>Freitag</b> 20.03.2026	Hafercremesuppe (V) *** Gebratenes Forellenfilet (TR), Dillsauce, Salzkartoffeln, Romanesco *** Rahmspinat Schupfnudeln *** Tirami- Su	Hafercremesuppe (V) *** Gemüsenuggets, an Dillsauce, Salzkartoffeln, Romanesco *** Tirami- Su	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> 21.03.2026	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> 22.03.2026	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, Rüebl *** Caotnamousse

<b>Abend</b>	Cafe Complet mit Schinken	Cafe Complet Vegetarisch	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