

Menüplan Demenz

17. März - 23. Mär, KW 12

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 17.03.2025	Currysuppe (V) *** Pouletsteak, Sauce toskanischer Art, Müscheli, Gelbe Bohnen *** Gedämpfter Lattich Bäckerinnenkartoffeln *** Mango-Mascarpone Patisserie	Currysuppe (V) *** Lasagne vegetarisch, Gelbe Bohnen *** Mango-Mascarpone Patisserie	Currysuppe (V) *** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Ras el Hanout Sauce , Kartoffelstock mit Rüebl *** Himbeercreme
Abend	Currystrudel mit Pouletfleisch mit russischem Salat	Brocolistrudel mit russischem Salat	Poulet- Curryauflauf mit Curry- Kokossauce
Dienstag 18.03.2025	Spinatcremesuppe (V) *** Schweinsgeschnetzeltes, Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Blumenkohl *** Peperonistreifen Maccaroni *** Fruchtsalat	Spinatcremesuppe (V) *** Adzukibohnen- Haferbraten, an Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Blumenkohl *** Fruchtsalat	Spinatcremesuppe (V) *** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Randen *** Ovomousse
Abend	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis Smooth Food mit Beersauce
Mittwoch 19.03.2025	Zuppa mille fanti (V) *** Gebratene Chipollata, Tomatensauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Pfälzerrüebl Bratkartoffeln mit Rosmarin *** Stracciatellacreme	Zuppa mille fanti (V) *** Gemüse Getreidesteak, an Zwiebelsauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Stracciatellacreme	Zuppa mille fanti (V) *** Kalbs, auf Tomatensauce (SF), Maispolenta SF *** Vanillecreme
Abend	Käseküchlein mit Tomatensalat	Käseküchlein mit Tomatensalat	Käse- Schinkenaufauf mit Brocolisauce
Donnerstag 20.03.2025	Geflügelcremesuppe *** Trutenragout, Sweet & Sour Sauce, Spiralen, Rüeblistängeli *** Saisongemüse Couscous *** Lemon Pie	Geflügelcremesuppe *** Quornragout, an Sweet & Soursauce , Spiralen, Rüeblistängeli *** Lemon Pie	Geflügelcremesuppe *** Truten, auf Paprikarahmsauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Mangocreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 21.03.2025	Griechische Bohnensuppe (V) *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Dillsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Zucchettischeiben Linsen braun *** Tirami- Su	Griechische Bohnensuppe (V) *** Falafel, an Meerrettichsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Tirami- Su	Griechische Bohnensuppe (V) *** Pangasius, auf Safransauce, Couscous Smooth Food *** Zitronencreme
Abend	Kartoffelkuchen mit Speck mit Gurkensalat	Kartoffelkuchen Vegetarisch mit Gurkensalat	Kartoffelsoufflée mit Gemüsesauce
Samstag 22.03.2025	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Rindshamburger, Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Gedünsteter Blattspinat Kartoffelschnitze *** Holundercreme	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Waldpilzragout, an Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Holundercreme	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Rind, auf Thymiansauce, Risotto *** Holundercreme
Abend	Cervelat- Käsesalat Blattsalat	Käsesalat Blattsalat	Cervelat- Käseaufauf mit Rüeblisauce
Sonntag 23.03.2025	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Glasierter Kalbsschulterbraten, Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Bohnen Butterreis *** Studentenschnitte	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Quarkbraten, an Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Studentenschnitte	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Kalbs, auf Basilikumrahmsauce, Kartoffelstock Rosso *** Erdbeercreme
Abend	Cafe Complet mit Käse	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)

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