

Menüplan Demenz

23. Februar - 01. Mär, KW 9

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 23.02.2026	Safransuppe (V) *** Schweinefleischvogel, Bratensauce, Eierspätzli, Broccoli *** Gedämpfter Fenchel Schmelzkartoffeln *** Mango-Passionsfruchtpatisserie	Safransuppe (V) *** Apfel mit Preiselbeergelee, an Rosmarinjus, Eierspätzli, Broccoli *** Mango-Passionsfruchtpatisserie	Safransuppe (V) *** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock mit Randen *** Moccacreme
Abend	Fotzelschnitte mit Erdbeeren	Fotzelschnitte mit Erdbeeren	Bread & Butterpudding mit Erdbeersauce
Dienstag 24.02.2026	Lauchsuppe (V) *** Pochierte Pouletbrust, Senfrahmsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Glasierte Karotten Hörnli *** Zwetschgenkompott	Lauchsuppe (V) *** Quornschnitzel, an Senfrahmsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Zwetschgenkompott	Lauchsuppe (V) *** Poulet, auf Senfrahmsauce SF, Kartoffelstock mit Kürbis *** Weisse Schoggicreme
Abend	Broccolijalousie *** Blattsalat	Broccolijalousie *** Blattsalat	Broccoliauflauf mit Rüeblisauce
Mittwoch 25.02.2026	Petersiliencremesuppe (V) *** Kalbsgeschnetzeltes, Cantadousauce, Polenta, Rüeblistängeli *** Kefen Herzoginkartoffeln *** Caotinamousse	Petersiliencremesuppe (V) *** Gebratene Austernpilze, an Cantandousauce, Polenta, Rüeblistängeli *** Caotinamousse	Petersiliencremesuppe (V) *** Kalbs, auf Knoblauchrahmsauce , Rollgerstenpfluten, Broccoli SF *** Caotinamousse
Abend	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Dampfnudeln mit Vanillesauce	Hirsebrei mit Beerensauce
Donnerstag 26.02.2026	Gelberbssuppe (V) *** Rindsragout, Madeirasauce, Maccaroni, Glasierte Kohlrabi *** Lauchgemüse Pilawreis *** Linzerschnitte	Gelberbssuppe (V) *** Zucchettipiccata, an Madeirasauce, Maccaroni, Glasierte Kohlrabi *** Linzerschnitte	Gelberbssuppe (V) *** Linsen braun (SF), auf Kurkumasauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Zimtcreme
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet mit Konfiture	Griessbrei mit Pfirsichsauce
Freitag 27.02.2026	Griesssuppe (V) *** Fischpiccata (VN), Kerbelsauce, Gemüserais, Bohnen *** Blumenkohl Couscous *** Sachernschnitte	Griesssuppe (V) *** Gemüsekuchen, Bohnen *** Sachernschnitte	Griesssuppe (V) *** Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Risotto *** Himbeer- Joghurtcreme
Abend	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Fruchtkuchen mit Äpfeln, Schlagrahm	Apfelaufbau mit Schoggisauce
Samstag 28.02.2026	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel , Tomatensauce, Müscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Rahmspinat Trockenreis mit Nüssen *** Haselnusscreme	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Tofustroganoff, an Tomatensauce, Müscheli tricolore, Peperonigemüse aus dem Ofen *** Haselnusscreme	Kartoffelsuppe mit Majoran (V) *** Truten, auf Basilikumsauce, Hirsotto *** Haselnusscreme
Abend	Gratinerte Cannelloni mit Spinat	Gratinerte Cannelloni mit Spinat	Cannelloniaufbau mit Tomatensauce
Sonntag 01.03.2026	Gemüsesuppe flämische Art (V) *** Geräucherter Schweinsbraten, Biersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Erbsen Couscous *** Stracciatella-Patisserie	Gemüsesuppe flämische Art (V) *** Quinoabrätling, an Biersauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Stracciatella-Patisserie	Gemüsesuppe flämische Art (V) *** Schwein, auf brauner Sauce, Kartoffelstock Rosso *** Schoggicreme
Abend	Cafe Complet mit Schinken	Cafe Complet mit Käse	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) NO (Norwegen)

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