

# Menüplan Demenz

15. April - 21. Apr, KW 16

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
<b>Montag</b> 15.04.2024	Currysuppe (V) *** Pouletsteak, Sauce toskanischer Art, Müscheli, Gelbe Bohnen *** Gedämpfter Lattich Bäckerinnenkartoffeln *** Blutorangencupcake	Currysuppe (V) *** Lasagne vegetarisch, Gelbe Bohnen *** Blutorangencupcake	Currysuppe (V) *** Pouletköpfl, auf Basilikumsauce, Griesspfute, Bohnenköpfl *** Himbeercreme
<b>Abend</b>	Currystrudel mit Pouletfleisch *** mit russischem Salat	Broccolistrudel *** mit russischem Salat	Poulet- Curryauflauf mit Curry- Kokossauce
<b>Dienstag</b> 16.04.2024	Spinatcremesuppe (V) *** Schweinsgeschnetzeltes, Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Blumenkohl *** Peperonistreifen Maccaroni *** Fruchtsalat	Spinatcremesuppe (V) *** Adzukibohnen- Haferbraten, an Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Blumenkohl *** Fruchtsalat	Spinatcremesuppe (V) *** Schweinsköpfl, auf brauner Sauce, Risotto Smooth Food, Spinatköpfl *** Ovomousse
<b>Abend</b>	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis Smooth Food mit Beerensauce
<b>Mittwoch</b> 17.04.2024	Zuppa mille fanti (V) *** Gebratene Chipollata, Tomatensauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Pfälzerrüebli Bratkartoffeln mit Rosmarin *** Stracciatellacreme	Zuppa mille fanti (V) *** Gemüse Getreidesteak, an Zwiebelsauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Stracciatellacreme	Zuppa mille fanti (V) *** Kalbsköpfl, auf Paprikarahmsauce, Maispolenta SF, Rüebliköpfl *** Vanillecreme
<b>Abend</b>	Käseküchlein *** mit Tomatensalat	Käseküchlein *** mit Tomatensalat	Käse- Schinkenaufauf mit Broccolisauce
<b>Donnerstag</b> 18.04.2024	Geflügelcremesuppe *** Trutenragout, Sweet & Sour Sauce, Spiralen, Rüeblistängeli *** Saisongemüse Couscous *** Schokoladen-Cassis Patisserie	Geflügelcremesuppe *** Quornragout, an Sweet & Soursauce , Spiralen, Rüeblistängeli *** Schokoladen-Cassis Patisserie	Geflügelcremesuppe *** Trutenköpfl , auf Rahmsauce , Kartoffelstock Smooth Food, Erbsenköpfl *** Mangocreme
<b>Abend</b>	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
<b>Freitag</b> 19.04.2024	Griechische Bohnensuppe (V) *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Dillsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Zucchettischeiben Linsen braun *** Mirabellen-Vanille Patisserie	Griechische Bohnensuppe (V) *** Falafel, an Meerrettichsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Mirabellen-Vanille Patisserie	Griechische Bohnensuppe (V) *** Fischköpfl (VN), auf Kurkumasauce, Rollgerstenpfuten, Broccoliköpfl *** Zitronencreme
<b>Abend</b>	Kartoffelkuchen mit Speck mit Gurkensalat	Kartoffelkuchen Vegetarisch mit Gurkensalat	Kartoffelsoufflée mit Gemüsesauce
<b>Samstag</b> 20.04.2024	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Rindshamburger, Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Gedünsteter Blattspinat Kartoffelschnitze *** Holundercreme	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Waldpilzragout, an Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Holundercreme	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Rindsköpfl, auf Rosmarinsauce, Couscous Smooth Food, Sellerieköpfl *** Holundercreme
<b>Abend</b>	Cervelat- Käsesalat Blattsalat	Käsesalat Blattsalat	Cervelat- Käseaufauf mit Rüebli sauce
<b>Sonntag</b> 21.04.2024	Gemüsesuppe dörflche Art (V) *** Glasierter Kalbsschulterbraten, Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Bohnen Butterreis Brownies	Gemüsesuppe dörflche Art (V) *** Quarkbraten, an Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Brownies	Gemüsesuppe dörflche Art (V) *** Kalbsköpfl, auf Ras el Hanout Sauce , Griesspfute, Kürbisköpfl *** Erdbeercreme
<b>Abend</b>	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)

