

Menüplan Demenz

4. Mai - 10. Mai, KW 19

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 04.05.2026	Brotsuppe (V) *** Gebratene Pouletbrust, Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Blumenkohl Gemüserais *** Studentenschnitte	Brotsuppe (V) *** Quornragout, an Cremolatajus, Eierspätzli, Broccoli mit Mandeln *** Studentenschnitte	Brotsuppe (V) *** Poulet, auf Knoblauchrahmsauce , Kartoffelstock mit Kürbis *** Ananascreme
Abend	Spaghetti HMZ, Carbonara, Reibkäse Gekochter Rüeblisalat	Spaghetti HMZ, an Gemüsesauce, Reibkäse Gekochter Rüeblisalat	Käse- Schinkenaufauf mit Rüeblisauce
Dienstag 05.05.2026	Spinatcremesuppe (V) *** Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Erbsli & Rüebl Polenta *** Rhabarberkompott	Spinatcremesuppe (V) *** Linsburger, an Zwiebelsauce, Bratkartoffeln, Glasierte Kohlrabi *** Rhabarberkompott	Spinatcremesuppe (V) *** Quorn (SF), auf Tomatensauce (SF), Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Aprikosenquarkcreme
Abend	Französische Omelette mit Schinken mit Tomaten- Maissalat	Omeletten mit Käse mit Tomaten- Maissalat	Eieraufauf mit Tomatensauce
Mittwoch 06.05.2026	Spargelcremesuppe (V) *** Kalbsgeschnetzeltes, Morchelrahmsauce, Griesspolenta, Gedünsteter Blattspinat *** Rosenkohl Pilawreis *** Gebrannte Creme	Spargelcremesuppe (V) *** Waldpilzragout, Griesspolenta, Gedünsteter Blattspinat *** Gebrannte Creme	Spargelcremesuppe (V) *** Kalbs, auf Ras el Hanout Sauce , Rollgerstenpfutzen, Spinat *** Gebrannte Creme
Abend	Kokosmilchreis mit Mangokompott	Kokosmilchreis mit Mangokompott	Kokos-Milchreis mit Mangosauce
Donnerstag 07.05.2026	Broccolicremesuppe (V) *** Rindsragout, Bratensauce mit Gemüsewürfeli, Nudeln, Ratatouille *** Glasierte Karotten Linsen braun *** Ananas-Royal Patisserie	Broccolicremesuppe (V) *** Gebratenes Hirseschnitzel, an Gemüsesauce, Nudeln, Ratatouille *** Ananas-Royal Patisserie	Broccolicremesuppe (V) *** Rind, auf Pilzsauce , Risotto *** Vanillecreme
Abend	CC mit Trutenschinken	Cafe Complet mit Konfiture	Griessbrei mit Pfirsichsauce
Freitag 08.05.2026	Maiscremesuppe (V) *** Pochiertes Pangasiusfilet (VN), Safransauce, Pilawreis, Gedämpfter Lattich *** Gedämpfte Tomate Salzkartoffeln *** Zitronencupcake	Maiscremesuppe (V) *** Kichererbsenragout, an Safransauce, Pilawreis, Gedämpfter Lattich *** Zitronencupcake	Maiscremesuppe (V) *** Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock Rosso *** Weisse Schoggicreme
Abend	Aprikosen-Topfenknödel mit Vanillesauce	Aprikosen-Topfenknödel mit Vanillesauce	Brotaufauf mit Vanillesauce
Samstag 09.05.2026	Currysuppe (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel , Papikarahmsauce, Krawättli, Rüebl & Pfälzerrüebl *** Erbsen Bulgur- Pilaw *** Moccacreme	Currysuppe (V) *** Falafel, an Paprikasauce, Krawättli, Rüebl & Pfälzerrüebl *** Moccacreme	Currysuppe (V) *** Truten, auf Rahmsauce , Hirsotto, Broccoli SF *** Moccacreme
Abend	Knackerli mit russischem Salat	Brocolistrudel mit russischem Salat	Brot- Schinkensoufflée mit Gemüsesauce
Sonntag 10.05.2026	Alphüttensuppe (V) *** Schweinsbraten, Dörpflaumensauce, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Gedünsteter Blattspinat Maccaroni *** Mango-Passionsfrucht-patisserie	Alphüttensuppe (V) *** Grünkernbrätling, an Rosmarinjus, Kartoffelstock, Mischgemüse *** Mango-Passionsfrucht-patisserie	Alphüttensuppe (V) *** Schwein, auf Portweinsauce SF , Kartoffelstock mit Randen *** Apfelcreme
Abend	Cafe Complet mit Salami	Cafe Complet mit Weichkäse	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