

Menüplan Demenz

13. Juli - 19. Jul, KW 29

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 13.07.2026	Champignonsuppe (V) *** Hackbraten Hausfrauenart, Thymiansauce, Schupfnudeln, Erbsen *** Waldbeer Streuselschnitte	Champignonsuppe (V) *** Rauchtofusteak, an Thymiansauce, Schupfnudeln, Erbsen *** Waldbeer Streuselschnitte	Champignonsuppe (V) *** Schwein, auf Thymiansauce, Kartoffelstock Rosso *** Apfelcreme
Abend	Hörnli, Bolognaise, Reibkäse Gemüsecremesuppe (V) ***	Hörnli, an Gemüsesauce, Reibkäse Gemüsecremesuppe (V) ***	Birnenauflauf mit Schoggisauce Gemüsecremesuppe (V) ***
Dienstag 14.07.2026	Trutenragout, Boursinsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Kirschenkompott	Apfel mit Preiselbeergelee, an Boursinsauce, Kartoffelstock, Gedünsteter Blattspinat *** Kirschenkompott	Truten, auf Knoblauchrahmsauce , Kartoffelstock mit Randen *** Gebrannte Creme
Abend	Käseschnitte mit Stockhornsalat Selleriesuppe mit Riesling (V) ***	Käseschnitte mit Stockhornsalat Selleriesuppe mit Riesling (V) ***	Käsesoufflée mit Broccolisauce Selleriesuppe mit Riesling (V) ***
Mittwoch 15.07.2026	Rindsragout, Bratensauce, Polenta mit Tomaten, Glasierte Kohlrabi *** Tobleronemousse	Linsenbolognaise, Polenta mit Tomaten, Glasierte Kohlrabi *** Tobleronemousse	Rind, auf brauner Sauce, Maispolenta SF, Broccoli SF *** Caotnamousse
Abend	Apfelstrudel, Zwetschgenkompott Kartoffelsuppe mit Majoran (V) ***	Apfelstrudel, Zwetschgenkompott Kartoffelsuppe mit Majoran (V) ***	Apfelsoufflée mit Zwetschgensauce Kartoffelsuppe mit Majoran (V) ***
Donnerstag 16.07.2026	Pouletpiccata, Tomatensauce, Tagliatelle, Rüebli Stängeli *** Himbeercremeschnitte	Tofupiccata, an Tomatensauce, Tagliatelle, Rüebli Stängeli *** Himbeercremeschnitte	Poulet, auf Tomatensauce (SF), Risotto , Erbsli *** Mandelcreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt Gelberbssuppe (V) ***	Cafe Complet mit Käse Gelberbssuppe (V) ***	Griessbrei mit Pfirsichsauce Gelberbssuppe (V) ***
Freitag 17.07.2026	Alaska Seelachs Nuggets (DE), Tartarsauce, Rosmarinreis, Bohnen *** Butterringli	Gemüsenugets, Tartarsauce, Rosmarinreis, Bohnen *** Butterringli	Pangasius, auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Weisse Schoggicreme
Abend	Fruchtkuchen mit Rhabarber, Schlagrahm Broccolicremesuppe (V) ***	Fruchtkuchen mit Rhabarber, Schlagrahm Broccolicremesuppe (V) ***	Brotauflauf mit Vanillesauce Broccolicremesuppe (V) ***
Samstag 18.07.2026	Sautiertes Schweinsschnitzel, Rahmsauce, Eierspätzli, Zucchettiwürfeli *** Orangencreme	Peperoni Stroganoff, an Rahmsauce, Eierspätzli, Zucchettiwürfeli *** Orangencreme	Linsen braun (SF), auf Basilikumrahmsauce, Rollgerstenpfuten, Spinat *** Orangencreme
Abend	Gemüsestrudel (I) *** Blattsalat	Gemüsestrudel (I) *** Blattsalat	Gemüsetraum mit Broccolisauce
Sonntag 19.07.2026	Gemüsesuppe Seeland (V) *** Kalbspojarski, Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Schoggimousse-Schnitte	Gemüsesuppe Seeland (V) *** Hirscheschnitzel, an Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin, Mischgemüse *** Schoggimousse-Schnitte	Gemüsesuppe Seeland (V) *** Kalbs, auf Pilzsauce , Kartoffelstock mit Kürbis *** Zitronencreme
Abend	Cafe Complet mit Käse	Cafe Complet Vegetarisch	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