

Menüplan Demenz

13. April - 19. Apr, KW 16

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 13.04.2026	Currysuppe (V) *** Pouletsteak, Sauce toskanischer Art, Müscheli, Gelbe Bohnen *** Gedämpfter Lattich Bäckerinnenkartoffeln *** Karibiksnitche	Currysuppe (V) *** Lasagne vegetarisch, Gelbe Bohnen *** Karibiksnitche	Currysuppe (V) *** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Himbeercreme
Abend	Currystrudel mit Pouletfleisch mit russischem Salat	Brocolistrudel mit russischem Salat	Poulet- Curryauflauf mit Curry- Kokossauce
Dienstag 14.04.2026	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 15.04.2026	Zuppa mille fanti (V) *** Gebratene Chipollata, Tomatensauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Pfälzerrüebli Bratkartoffeln mit Rosmarin *** Stracciatellacreme	Zuppa mille fanti (V) *** Zucchettipiccata, an Tomatensauce, 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 Broccolisauce
Donnerstag 16.04.2026	Spargelcremesuppe (V) *** Trutenragout, Sweet & Sour Sauce, Spiralen, Rüeblistängeli *** Saisongemüse Couscous *** Cappuccinoschnitche	Spargelcremesuppe (V) *** Quornragout, an Sweet & Soursauce , Spiralen, Rüeblistängeli *** Cappuccinoschnitche	Spargelcremesuppe (V) *** Truten, auf Paprikarahmsauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Mangocreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 17.04.2026	Griechische Bohnensuppe (V) *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Dillsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Zucchettischeiben Linsen braun *** Birken-Quark Patisserie	Griechische Bohnensuppe (V) *** Falafel, an Meerrettichsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Birken-Quark Patisserie	Griechische Bohnensuppe (V) *** Pangasius, auf Safransauce, Couscous Smooth Food *** Zitronencreme
Abend	Kartoffelkuchen mit Speck mit Gurkensalat	Kartoffelkuchen Vegetarisch mit Gurkensalat	Kartoffelsoufflée mit Gemüsesauce
Samstag 18.04.2026	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Rindshamburger, Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Gedünsteter Blattspinat Kartoffelschnitze *** Orangencreme	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Waldpilzragout, an Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** Orangencreme	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Quorn (SF), auf Tomatensauce (SF), Risotto *** Orangencreme
Abend	Cervelat- Käsesalat Blattsalat	Käsesalat Blattsalat	Cervelat- Käseaufauf mit Rüebliisauce
Sonntag 19.04.2026	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Glasierter Kalbsschulterbraten, Calvadosrahmsauce, Griessschnitche, Mischgemüse *** Bohnen Butterreis *** Baileys Ringli	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Quarkbraten, an Calvadosrahmsauce, Griessschnitche, Mischgemüse *** Baileys Ringli	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Kalbs, auf Basilikumsauce, 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) NO (Norwegen)

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