

Menüplan Demenz

30. September - 06. Okt, KW 40

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 30.09.2024	Currysuppe (V) *** Pouletsteak, Sauce toskanischer Art, Müscheli, Gelbe Bohnen *** Gedämpfter Lattich Bäckerinnenkartoffeln *** Mirabellen-Vanille Patisserie	Currysuppe (V) *** Lasagne vegetarisch, Gelbe Bohnen *** Mirabellen-Vanille Patisserie	Currysuppe (V) *** Pouletköpfl, auf Basilikumsauce, Griesspflute, Bohnenköpfl *** Himbeercreme
Abend	Currystrudel mit Pouletfleisch *** mit russischem Salat	Broccolistrudel *** mit russischem Salat	Poulet- Curryauflauf mit Curry- Kokossauce
Dienstag 01.10.2024	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
Abend	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis mit Beerenkompott	Milchreis Smooth Food mit Beerensauce
Mittwoch 02.10.2024	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
Abend	Käseküchlein *** mit Tomatensalat	Käseküchlein *** mit Tomatensalat	Käse- Schinkenaufauf mit Broccolisauce
Donnerstag 03.10.2024	Geflügelcremesuppe *** Trutenragout, Sweet & Sour Sauce, Spiralen, Rüeblistängeli *** Saisongemüse Couscous *** Zimtschnecke	Geflügelcremesuppe *** Quornragout, an Sweet & Soursauce , Spiralen, Rüeblistängeli *** Zimtschnecke	Geflügelcremesuppe *** Trutenköpfl , auf Rahmsauce , Kartoffelstock Smooth Food, Erbsenköpfl *** Mangocreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 04.10.2024	Griechische Bohnensuppe (V) *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Dillsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Zucchettischeiben Linsen braun *** Maracuja Granatapfel Patisserie	Griechische Bohnensuppe (V) *** Falafel, an Meerrettichsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Maracuja Granatapfel Patisserie	Griechische Bohnensuppe (V) *** Fischköpfl (VN), auf Kurkumasauce, Rollgerstenpfluten, Broccoliköpfl *** Zitronencreme
Abend	Kartoffelkuchen mit Speck *** mit Gurkensalat	Kartoffelkuchen Vegetarisch *** mit Gurkensalat	Kartoffelsoufflée mit Gemüsesauce
Samstag 05.10.2024	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
Abend	Cervelat- Käsesalat *** Blattsalat	Käsesalat *** Blattsalat	Cervelat- Käseaufauf mit Rüebliisauce
Sonntag 06.10.2024	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Glasierter Kalbsschulterbraten, Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Bohnen Butterreis *** Vermicelleschnitte	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Quarkbraten, an Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Vermicelleschnitte	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Kalbsköpfl, auf Ras el Hanout Sauce , Griesspflute, Kürbisköpfl *** 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)

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