

Menüplan Demenz

6. Januar - 12. Jan, KW 2

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 06.01.2025	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Gebratene Pouletbrust, Bratenjus, Griessschnitte, Erbsen *** Gedämpfte Tomate Rösti *** Moccacupcake	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Rauchtofusteak, an Kräuterrahmsauce, Griessschnitte, Erbsen *** Moccacupcake	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Poulet, auf brauner Sauce, Couscous Smooth Food, Broccoli *** Moccacreme
Abend	Toast Hawaii, Selleriesalat	Toast Williams, Selleriesalat	Käse- Schinkenaufauf mit Gemüsesauce
Dienstag 07.01.2025	Lauchsuppe (V) *** Rindshamburger, Jägersauce, Risotto mit Gemüswürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Zucchettischeiben Kartoffelstock *** Aprikosenkompott	Lauchsuppe (V) *** Zucchettitâtschli, an Jägersauce, Risotto mit Gemüswürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Aprikosenkompott	Lauchsuppe (V) *** Rind, auf Portweinsauce SF , Risotto *** Schoggicreme
Abend	Apfelküchlein, Vanillesauce	Apfelküchlein, Vanillesauce	Apfelquarkauauf mit Vanillesauce
Mittwoch 08.01.2025	Bündner Gerstensuppe *** Schweinsadrio, Kräuterrahmsauce, Maccaroni, Glasiertes Rüebli duo *** Gelbe Bohnen Butterreis *** Weisse Schoggicreme	Bündner Gerstensuppe *** Gemüsekekuchen, Glasiertes Rüebli duo *** Weisse Schoggicreme	Bündner Gerstensuppe *** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Weisse Schoggicreme
Abend	Geschwellte, gerüstet, Käseteller, Tartarsauce Randensalat	Geschwellte, gerüstet, Käseteller, Tartarsauce Randensalat	Kartoffel- Käseaufauf mit Rüebli sauce
Donnerstag 09.01.2025	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Kalbsragout, Marengo, Thymianpolenta, Selleriestängeli *** Broccoli mit Mandeln Bratkartoffeln mit Rosmarin *** Mandarinen Praliné Schnitte	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Gemüseschnitzel, an Marengosauce, Thymianpolenta, Selleriestängeli *** Mandarinen Praliné Schnitte	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Kalbs, auf Pilzsauce , Kartoffelstock mit Kürbis *** Beerenjoghurtcreme
Abend	Cafe Complet mit Weichkäse	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 10.01.2025	Rote Linsenpüreesuppe (V) *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Kapernsauce, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Glasierte Karotten Ebly *** Brownies	Rote Linsenpüreesuppe (V) *** Linseneintopf, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Brownies	Rote Linsenpüreesuppe (V) *** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Casimirsauce , Kartoffelstock mit Rüebli *** Rumcreme
Abend	Pizzakuchen Gemischter Blattsalat	Vegetarische Pizzakuchen Gemischter Blattsalat	Kartoffel- Gemüsetraum mit Broccolisauce
Samstag 11.01.2025	Zwiebelsuppe (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel , Tomatensauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Blattspinat Kartoffelecken *** Süssmostcreme	Zwiebelsuppe (V) *** Pilzragout, an Frischkäsesauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Süssmostcreme	Zwiebelsuppe (V) *** Truten mit Tomatensauce, Kartoffelstock mit Randen *** Süssmostcreme
Abend	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Brotauauf mit Aprikosensauce
Sonntag 12.01.2025	Gemüsesuppe Pflanze Art *** Glasierter Schweinshalsbraten, Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Krautstiele an Rahmsauce Nudeln *** Orangen-Mascarpone Patisserie	Gemüsesuppe Pflanze Art *** Karotten-Nussburger, an Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Orangen-Mascarpone Patisserie	Gemüsesuppe Pflanze Art *** Schwein, auf Casimirsauce , Risotto *** Vanillecreme
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Ananassauce

Venn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

.bkürzungen Herkunft Fleisch / Fisch: NZ (Neuseeland), VN(Vietnam), F(Frankreich), CN (China), TR(Türkei), DE (Deutschland)

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