

Menüplan Demenz

3. August - 09. Aug, KW 32

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 03.08.2026	Currysuppe (V) *** Pouletsteak, Sauce toskanischer Art, Müscheli, Gelbe Bohnen *** Karibikschnitte	Currysuppe (V) *** Lasagne vegetarisch, Gelbe Bohnen *** Karibikschnitte	Currysuppe (V) *** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Weissweinsauce SF, Kartoffelstock mit Rüebli *** Himbeercreme
Abend	Currystrudel mit Pouletfleisch *** Blumenkohlsalat	Broccolistrudel *** Blumenkohlsalat	Poulet- Curryauflauf mit Curry- Kokossauce
Dienstag 04.08.2026	Spinatcremesuppe (V) *** Schweinsgeschnetzeltes, Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Lattich *** Fruchtsalat	Spinatcremesuppe (V) *** Adzukibohnen- Haferbraten, an Kräuterrahmsauce, Safranrisotto, Gedämpfter Lattich *** Fruchtsalat	Spinatcremesuppe (V) *** Schwein, auf Majoransauce, Kartoffelstock mit Randen *** Ovomousse
Abend	Käseküchlein *** mit Tomatensalat	Käseküchlein *** mit Tomatensalat	Käse- Schinkenaufauf mit Broccolisauce
Mittwoch 05.08.2026	Zuppa mille fanti (V) *** Gebratene Chipollata, Tomatensauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Stracciatellacreme	Zuppa mille fanti (V) *** Zucchettipiccata, an Tomatensauce, Polenta, Glasierte Kohlrabi *** Stracciatellacreme	Zuppa mille fanti (V) *** Kalbs, auf Tomatensauce (SF), Maispolenta SF *** Vanillecreme
Abend	Milchreis mit Beerenkompott Basilikumcremesuppe (V) ***	Milchreis mit Beerenkompott Basilikumcremesuppe (V) ***	Milchreis Smooth Food mit Beersauce Basilikumcremesuppe (V) ***
Donnerstag 06.08.2026	Trutenragout, Sweet & Sour Sauce, Spiralen, Rüeblistängeli *** Aprikosen-Streuselschnitte	Quornragout, an Sweet & Soursauce , Spiralen, Rüeblistängeli *** Aprikosen-Streuselschnitte	Truten, auf Papikarahmsauce, Kartoffelstock mit Sellerie und Vanille SF *** Aprikosenquarkcreme
Abend	Cafe Complet mit Aufschnitt	Cafe Complet Vegetarisch	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 07.08.2026	Griechische Bohnensuppe (V) *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Dillsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Zitronen-Mascarpone Patisserie	Griechische Bohnensuppe (V) *** Falafel, an Meerrettichsauce, Peterlikartoffeln, Gedämpfter Broccoli *** Zitronen-Mascarpone Patisserie	Griechische Bohnensuppe (V) *** Pangasius, auf Safransauce, Couscous Smooth Food *** Zitronencreme
Abend	mini Calzone *** mit Gurkensalat	mini Calzone *** mit Gurkensalat	Kartoffelsoufflée mit Gemüsesauce
Samstag 08.08.2026	Selleriesuppe mit Riesling (V) *** Rindshamburger, Oreganosauce, Tagliatelle, Krautstiele an Rahmsauce *** 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 09.08.2026	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Glasierter Kalbsschulterbraten, Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Baileys Ringli	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Quarkbraten, an Calvadosrahmsauce, Griessschnitte, Mischgemüse *** Baileys Ringli	Gemüsesuppe dörfliche Art (V) *** Kalbs, auf Basilikumsauce, Kartoffelstock Rosso *** Erdbeercreme
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	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