

# Menüplan Demenz

8. Dezember - 14. Dez, KW 50

	Tagesmenü	Vegetarisch	Smooth Food
Montag 08.12.2025	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Gebratene Pouletbrust, Bratenjus, Griessschnitte, Erbsen *** Gedämpfte Tomate Rösti *** Brombeer-Patisserie	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Rauchfosteak, an Kräuterrahmsauce, Griessschnitte, Erbsen *** Brombeer-Patisserie	Schnittlauchcremesuppe (V) *** Poulet, auf brauner Sauce, Couscous Smooth Food, Broccoli SF *** Moccacreme
Abend	Toast Hawaii, Selleriesalat	Toast Williams, Selleriesalat	Käse- Schinkenauflauf mit Gemüsesauce
Dienstag 09.12.2025	Lauchsuppe (V) *** Rindshamburger, Jägersauce, Risotto mit Gemüsewürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Zucchettischeiben Kartoffelstock *** Aprikosenkompott	Lauchsuppe (V) *** Zucchettitatschli, an Jägersauce, Risotto mit Gemüsewürfeli, Glasierte Kohlrabi *** Aprikosenkompott	Lauchsuppe (V) *** Rind, auf Portweinsauce SF , Risotto *** Schoggicreme
Abend	Apfelküchlein, Vanillesauce	Apfelküchlein, Vanillesauce	Apfelquarkauflauf mit Vanillesauce
Mittwoch 10.12.2025	Bündner Gerstensuppe *** Schweinsadrio, Kräuterrahmsauce, Maccaroni, Glasiertes Rüebli duo *** Gelbe Bohnen Butterreis *** Weisse Schoggicreme	Bündner Gerstensuppe *** Gemüsekuchen, 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, Randensalat	Kartoffel- Käseauflauf mit Rüebli sauce
Donnerstag 11.12.2025	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Kalbsragout, Marengo, Thymianpolenta, Selleriestängeli *** Broccoli mit Mandeln Bratkartoffeln mit Rosmarin *** Zitronencupcake	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Gemüseschnitzel, an Marengosauce, Thymianpolenta, Selleriestängeli *** Zitronencupcake	Blumenkohlcremesuppe (V) *** Kalbs, auf Pilzsauce , Kartoffelstock mit Kürbis *** Beerenjoghurtcreme
Abend	Cafe Complet mit Weichkäse	Cafe Complet mit Weichkäse	Griessbrei mit Fruchtcocktailsauce
Freitag 12.12.2025	Rote Linsenpürreesuppe (V) *** Pochiertes Lachsfilet (NO), Kapernsauce, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Kefen Eby *** Blondie	Rote Linsenpürreesuppe (V) *** Linseneintopf, Salzkartoffeln, Gedünsteter Blattspinat *** Blondie	Rote Linsenpürreesuppe (V) *** Tofu mit Kichererbsen SF , auf Casimirsaure , Kartoffelstock mit Rüebli *** Rumcreme
Abend	Pizzakuchen, Gemischter Blattsalat	Vegetarische Pizzakuchen Gemischter Blattsalat	Kartoffel- Gemüsetraum mit Broccolisauce
Samstag 13.12.2025	Zwiebelsuppe (V) *** Gebratenes Trutenschnitzel , Tomatensauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Blattspinat Kartoffelecken *** Süssmostcreme	Zwiebelsuppe (V) *** Pilzragout, an Frischkäsesauce, Krawättli, Gedämpfter Fenchel *** Süssmostcreme	Zwiebelsuppe (V) *** Truten, auf Tomatensauce (SF), Kartoffelstock mit Randen *** Süssmostcreme
Abend	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott	Brotauflauf mit Aprikosensauce
Sonntag 14.12.2025	Gemüsesuppe Pflanzer Art *** Glasierter Schweinhalsbraten, Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Krautstiele an Rahmsauce Nudeln *** Mandarinen-Schoggi Patisserie	Gemüsesuppe Pflanzer Art *** Karotten-Nussburger, an Marsalasauce, Herzoginkartoffeln, Mischgemüse *** Mandarinen-Schoggi Patisserie	Gemüsesuppe Pflanzer Art *** Schwein, auf Casimirsaure , Risotto *** Vanillecreme
Abend	Cafe Complet gemischtes Fleischplättli	Cafe Complet Vegetarisch	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 ich der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen