



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 42	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 12.10.2026	Haferflockensuppe Blattsalat mit Trauben	Trutenschnitzel Zitronenrahmsauce Fusilli, Ofengemüse	Fusilli an Käserahmsauce mit Ofengemüse	Birne belle Hélène	Le Gruyère Käsesalat
Dienstag 13.10.2026	Pastinakensuppe Waldorf-Salat	Burebratwurst Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettekäse	Apfel-Zitronenquark	Fotzelschnitte mit Zimtucker Apfelschnitze
Mittwoch 14.10.2026	Randensuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Butterreis, Rosenkohl	Quorngeschnetzeltes Stroganoff Butterreis, Rosenkohl	Aprikosenkuchen mit Mandeln	Spinat-Strudel Eisbergsalat mit Orangenwürfel
Donnerstag 15.10.2026	Berner Märitsuppe Blattsalat mit Tomatenwürfel	Schweinsplätzli Kräuterbutter Pommes frites Kohlräbli	Zuchetti gefüllt mit Käsesoufflee Pommes frites Kohlräbli	Ananassalat mit Minze	Pfannkuchen mit Zwetschgenkompott
Freitag 16.10.2026	Selleriecremesuppe Blattsalat mit Ei	Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock, Rüebl	Tofuragout Safransauce Kartoffelstock, Rüebl	Schoggi Muffin mit Banane	Fleisch- und Käseplatte Brot, Butter, Konfitüre Joghurt
Samstag 17.10.2026	Rindsbouillon mit Backerbsen Randensalat	Äplermagronen mit Schinkelstreifen und Röstzwiebeln Apfelmus	Äplermagronen mit Geüsestreifen und Röstzwiebeln Apfelmus	Pfirsich in Rotwein	Kartoffelcremesuppe mit Schweiswürstli
Sonntag 18.10.2026	Fendantsuppe mit Käsewürfeli Nüsslersalat mit Speck	Rehhacktätschli Cognacrahmsauce hausgemachte Spätzli Rotkraut	Spätzlipanne mit Gemüse	Tiramisu	Apfel im Schlafrock Vanillesauce

Änderungen des Angebots vorbehalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unsere Fleisch-, Fisch- und Backwaren stammen grundsätzlich aus der Schweiz. Abweichungen werden entsprechend deklariert.