Landhaus Neuenegg

Wochenmenuplan



Woche 49	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 04.12.2023	Broccolicremesuppe Blattsalat mit Radislistreifen	Trutenpiccata an Tomatensauce Spaghetti mit Reibkäse	Auberginenpiccata anTomatensauce Spaghetti mit Reibkäse	Bananeschoggi Muffin	Wienerli im Teig Nüsslersalat mit Ei
Dienstag 05.12.2023	Weissrübensuppe Randensalat	Kalbsadrio an Estragonsauce Soufflee Kartoffeln Romanesco	Ricottaküchlein Rahmsauce mit getr. Tomaten Soufflee Kartoffeln Romanesco	Bauernhofglace	Belegte Brötli mit Aprikosenkompott
Samichlause- tag 06.12.2023	Lauchcremesuppe Blattsalat mit Champignonsviertel	Glasierter Rindfleischvogel Polenta Blumenkohl mit Brösmeli	Romanesco Pancakes mit Kräuter Peperonicoulis Polenta Blumenkohl mit Brösmeli	Caramelköpfli mit Rahm	Grittibänz & Butter Kalte Platte mit Joghurt Butter, Konfitüre
Donnerstag 07.12.2023	Minestrone Kohlräblisalat	Chüstige Pastetlisauce Blätterteigpastetli Erbsli und Rüebli	Pilzragout Blätterteigpastetli Erbsli und Rüebli	Joghurtcreme mit Himbeeren	Beinschinken mit Kartoffelsalat
Freitag 08.12.2023	Peperonicremesuppe Blattsalat mit Maiskölbchen	Suuri Kalbsläberli Knusprige Rösti	Eierragout an Senfsauce Knusprige Gemüse-Rösti	Moccacreme mit Amaretto	Spatz nach Art Schweizer Armee
Samstag 09.12.2023	Currycremesuppe Gurkensalat mit Dill	Gehacktes (Rind)& Hörnli Apfelmus	Teigwarengratin mit Gemüse Currysauce	Roulade mit Konfitüre	Ramequin (Birnen, Raclettkäse, Toast,Guss)
Sonntag 10.12.2023	Bouillon mit Buchstaben Blattsalat mit Kresse	Lammschulterbraten (IRL) Bratkartoffeln gedünstete Kefen	Champignonsschnitte auf Toast gedünstete Kefen	Choux mit Patisseriecreme	Apfel im Schlafrock Vanillesauce

Deklaration

Lieber Gast, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne! Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.