



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 28	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 07.07.2025	Peperonicremesuppe Blattsalat mit Feta	Schweinsragout gebratene Griessschnitte Lauchgemüse	Gebratene Griessschnitte mit Gemüseragout	Bananeschoggi Muffin	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Dienstag 08.07.2025	Zuppe mille fanti Blattsalat mit Borettanazwiebel	Sautiertes Trutenschnitzel(HU) an Zitronensauce Herzoginnenkartoffeln, Broccoli	Kartoffeln mit Steinpilzen an Kräutersauce Herzoginnenkartoffeln, Broccoli	Ananassalat mit Minze	Käsesalat nach Bauernart Urdinkelbrot und Butter
Mittwoch 09.07.2025	Rüblicremesuppe Blattsalat mit Kernenmix	Rindsaftplätzli Butterreis Fenchel mit Kräuter	Gemüsequiche mit Sauerrahm Dip	Kokoscake	Zwetschgenrösti mit Vanillesauce
Donnerstag 10.07.2025	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Oliven	Warmer Beinschinken Sauce Hollandaise Schnittlauchkartoffeln gedünstete Kefen	Quornschnitzel Sauce Hollandaise Schnittlauchkartoffeln gedünstete Kefen	Bauernhofglace	Steinpilzrisotto mit Reibkäse
Freitag 11.07.2025	Champignonscremesuppe Gurkensalat mit Dill	Gehacktes mit Hörnli (vom Rind) Apfelmus	Teigwarengratin mit Gemüse Apfelmus	Erdbeerchüechli mit Rahm	Tomaten-Mozzarellasalat Ruchbrot und Butter
Samstag 12.07.2025	Solothurner Wysuppe Blattsalat mit Rüeblistreifen	Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter Spätzli, Ratatouille	Tofuspiessli mit Kräuterbutter Spätzli, Ratatouille	Roulade mit Konfitüre	Griessbrei mit Zimtzucker Fruchtcocktail
Sonntag 13.07.2025	Kressecremesuppe Blattsalat mit Pomodori secchi	Suure Mocke Kartoffelstock und Mischgemüse	Fitnesssteller mit Frühlingsrollen Sweet Chili Sauce	Caramelköppli mit Rahm	Spinat Quiche mit Ricotta und Speck

Änderungen des Angebots vorbehalten. 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.