



Landhaus Neueneegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 30	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 21.07.2025	Blumenkohlcremesuppe Bunter Gemüsesalat	Burebratwurst gemischt Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti mit Tomaten überbacken mit Raclettkäse	Süssmostcreme	Griesschöpfli mit Sirup
Dienstag 22.07.2025	Linsensuppe Blattsalat mit Ei	Riz Casimir Pouletstreifen an Currysauce Reis, garniert mit Früchten	Ananas im Kokosmantel an Currysauce Pilawreis, garniert mit Früchten	Bauernhofglace	Fleisch- und Käseplatte Brot, Butter, Konfitüre und Joghurt
Mittwoch 23.07.2025	Gurkencremesuppe Blattsalat mit Hüttenkäse	Blätterteigpastetli Pastellisauce Erbsli und Rüeblli	Blätterteigpastetli Pilzragout Erbsli und Rüeblli	Tiramisu mit Aprikosen	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse
Donnerstag 24.07.2025	Mandelcremesuppe Blattsalat mit Cherrytomaten	Hackbraten an Paprikasauce Gnocchi, Wirzgemüse	Panierter Camambert Gnocchi, Wirzgemüse	Fruchtsalat mit Rahm	Wurstwegge Pfersichkompott
Freitag 25.07.2025	Ratatouillesuppe Blattsalat mit Apfelschnitz	Schweinsragout an Weissweinsauce Kartoffelschnitze, Ofengemüse	Bami Goreng mit Tofu, gerösteten Cashewnüssen, Mango-Chutney	Scharzwälderschnitte	Birchermüesli mit Brot und Butter
Samstag 26.07.2025	Geröstete Griesssuppe Selleriesalat	Gefüllte Tomaten mit Rinds- und Kaninchenhackfleisch Pliawreis	Gefüllte Tomaten mit Käsesoufflé und Gemüsewürfel Pliawreis	Himbeermousse	Beinschinken mit Kartoffelsalat
Sonntag 27.07.2025	Gemüsecremsuppe Blattsalat mit Kernenmix	Schweinsrahmschnitzel an Champignonsrahmsauce Butternudeln Pfersich mit Rahmhaube	Nudelpfanne mit Gemüsestreifen und Pilzen	Zitronenquarkschnitte	Käseteller mit Gschwellti

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.