



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 31	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 28.07.2025	Rübligremesuppe Blattsalat mit Feta	Siedfleisch mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln Kohlrabi	Kichererbsencurry Petersilienkartoffeln	Birne belle Hélène	Spinat Strudel Eisbergsalat mit Apfelwürfeli
Dienstag 29.07.2025	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Champignonsviertel	Französisches Kalbsfrikassee Safranrisotto, Tomate provençale	Quorn geschnetzeltes an Schnittlauchrahmsauce Safranrisotto, Tomate provençale	Roulade mit Konfitüre	Belgte Brötli
Mittwoch 30.07.2025	Rindsbouillon mit Flädli Blattsalat mit Radislistreifen	Schweinsbraten mit Aprikosen an Honigsauce Kartoffelgratin, Broccoli	Fitnesssteller mit Frühlingsrollen Sweet Chili Sauce	Vanillecreme mit Heidelbeeren	Früchteauflauf mit Brombeeren und Fruchtsauce
Donnerstag 31.07.2025	Zuppe mille fanti Blattsalat mit Tomatenwürfel	Poulet Sweet and sour Basmartireis Lattich	Tofu Sweet and sour Basmartireis Lattich	Meringue mit Rahm	Chäschüechli Blattsalat mit Croutons
Freitag 01.08.2025	Fenchelcremesuppe Blattsalat mit Sojasprossen	Forellenfilet meunière (Aqua, CH) Bäckerinnenkartoffeln, Rahmspinat	Gefüllte Wirzrollen Bäckerinnenkartoffeln, Rahmspinat	Kirschenmousse	Schweinswürstli mit Hörndlisalat
Samstag 02.08.2025	Kressecremesuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Rindshamburger an Jägersauce Krawättli, Mischgemüse	Rührei mit Kräutern Krawättli, Mischgemüse	Aprikosenkuchen mit Mandeln	Tomaten-Mozzarellasalat Ruchbrot und Butter
Sonntag 03.08.2025	Suppe Hausfrauenart Blattsalat mit Gurkenscheiben	Kalbsgeschnetzeltes an Calvadossauce hausgemachte Spätzli, Rüebli	Spätzligratin mit Gemüse	Bauernhofglace	Fotzelschnitte mit Zimtucker Apfelmus

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.