



Landhaus Neueneegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 34	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 18.08.2025	Selleriecremesuppe Blattsalat mit Oliven	Kalbsadrio an Estragonsauce Jägersnudeln Tomate Provençale	Nudelpfanne mit Gemüsestreifen und Pilzen	Studentenschnitte	Griessschnitte mit Zimtucker Zwetschgenkompott
Dienstag 19.08.2025	Linsensuppe Blattsalat mit Hüttenkäse	Tessiner Braten mit Jus Country Cuts, Bohnen	Peperoni gefüllt mit Käsesoufflee Country Cuts, Bohnen	Erdbeermousse	Chäschüechli Blattsalat mit Croutons
Mittwoch 20.08.2025	Suppe Hausfrauenart Blattsalat mit Birnenschnitz	Glasierter Rindfleischvogel Safranrisotto Mischgemüse	Safran- Gemüse- risotto mit Edamame und Parmesan	Cornet gefüllt mit Patisseriecreme	Salatteller mit Ei Mais- Kartoffel- Randensalat Dinkelbrot und Butter
Donnerstag 21.08.2025	Griechische Bohnensuppe Blattsalat mit Kabisstreifen	Poulet Cordon-Bleu Pommes frites, Ketchup Ofengemüse	Sellerie Cordon-Bleu Pommes frites, Ketchup Ofengemüse	Schoggicreme	Birchermüesli mit Brot und Butter
Freitag 22.08.2025	Sbrinzsuppe Tomatensalat mit Zwiebeln	Forellenkusperli (CH/Aqua) Tartarsauce Reis mit Gartenerbsen	Quornkuserli Tartarsauce Reis mit Gartenerbsen	Orangencreme	Ochsenmaulsalat Malzbrot und Butter
Samstag 23.08.2025	Gerstencremesuppe Blattsalat mit Spargelspitzen	Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock und Rüebl	Fitnesssteller mit Falaffelkugeln Zatzikisauce	Himbeermuffin mit Mandeln	Kalter Kalbsbraten Tartarsauce Sauerteigbrot mit Butter
Sonntag 24.08.2025	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Kresse	Schweinsgeschnetzeltes an Kräutersauce Müscheli Broccoli mit Mandeln	Tofu an Kräutersauce Müscheli Broccoli mit Mandeln	Quarkschnitte mit Fruchtcocktail	Götterspeise mit Erdbeeren

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.