



# Landhaus Neueneegg

## WOCHENMENÜPLAN

KW 38	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
<b>Montag</b> 15.09.2025	Bündnergerstensuppe Blattsalat mit Kresse	Geräuchertes Rippli Senfrahmsauce Sauerkraut Schmelzkartoffeln	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüseragout	Brönnti Crème	Kalter Kalbsbraten Tartarsauce Ruchbrot
<b>Dienstag</b> 16.09.2025	Champignonscremesuppe Blattsalat mit Apfelschnitz	Cipollataspiessli Honig-Jus Kürbisrisotto	Kürbisrisotto mit Parmesan	Aargauer Rüeblitorte	Tortilla mit Tomatensauce Spanischer Kartoffelauflauf
<b>Mittwoch</b> 17.09.2025	Hafer-Lauch Suppe Gemüsesalat	Penne Carbonara mit Speck und Reibkäse	Penne Carbonara mit Gemüse und Reibkäse	Rahmquark mit Früchten	Siedfleischsalat Tessinerbrot
<b>Donnerstag</b> 18.09.2025	Currycremesuppe Blattsalat mit Randenstreifen	Schweins-Cordons Bleu Pommes frites Glasierter Rüeblli	Sellerie-Cordon Bleu Pommes frites Glasierter Rüeblli	Heidelbeerkuchen	Dampfnudeln mit Vanillesauce
<b>Freitag</b> 19.09.2025	Gemüsebouillon mit Brunoise Blattsalat mit Hüttenkäse	Poulet Stroganoff Nudeln Mischgemüse	Asiatische Nudelpfanne mit gebratenem Ei und Gemüse	Mousse au Chocoat mit Ovomaltine	Toast Williams Eisbergsalat
<b>Samstag</b> 20.09.2025	Pastinakencremesuppe Randensalat	Ungarisches Gulasch gebratene Gnocchi	Gnocchigratin mit Gemüse	Haselnusscreme	Griesschnitte mit Zimtucker Zwetschgenkompott
<b>Sonntag</b> 21.09.2025	Sprinzsuppe Blattsalat mit Champignon	Gefüllte Kalbsbrust Bratkartoffeln gratinierter Fenchel	Broccoliauflauf mit Kartoffeln	Panna cotta mit Passionsfruchtsauce	Wienerli mi Teig Nüsslersalat mit Ei

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.