



Landhaus Neueneegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 39	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 22.09.2025	Broccolicremesuppe Waldorf-Salat	Älplermagronen mit Schinkenstreifen und Röstzwiebeln Apfelmus	Älplermagronen mit Gemüsewürfeln und Röstzwiebeln Apfelmus	Cremschnitte	Milchreis mit Zimtzucker Fruchtcocktail
Dienstag 23.09.2025	Basler Mehlsuppe Blattsalat mit Kernenmix	Tessiner Rindsgeschnetzeltes Polenta Federkohl	Polentaschnitten mit Käse überbacken Tomatensauce Federkohl	Orangencreme	Walliser Käseschnitte Brüssellersalat mit Orangenfilet
Mittwoch 24.09.2025	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Pomodori secchi	Pouletplätzli Pilzrahmsauce Spiralen Tricolore Bohnen	Spiralen Tricolore an Pilzrahmsauce Reibkäse, Bohnen	Mangomousse	Früchteauflauf mit Brombeeren Fruchtsauce
Donnerstag 25.09.2025	Gelberbsensuppe Randensalat	Suuri Kalbsläberli mit Aceto Balsamico Rösti	Gemüserösti mit Spiegelei	Zitronencake	Fleisch- und Käseplatte Brot, Butter, Konfitüre Joghurt
Freitag 26.09.2025	Rindsbouillon mit Flädli Blattsalat mit Zuchettiwürfel	Lachsfilet gebraten Kräuterrahmsauce Zitronenrisotto Blattspinat	Zitronenrisotto mit Parmesan Blattspinat	Caramelköpfl mit Rahm	Ungarischer Wurstsalat Ruchbrot und Butter
Samstag 27.09.2025	Maiscremesuppe Rotkabissalat	Schweinragout Bäckerinnenkartoffeln Romanesco	Omlette mit Tomatenwürfel Bäckerinnenkartoffeln Romanesco	Apfelmuffin	Chäschüechli Blattsalat mit Croutons
Sonntag 28.09.2025	Kürbiscremesuppe Nüsslersalat mit Ei	Rehgeschnetzeltes Mirza (DE) hausgemacht Spätzli Rosenkohl	Kichererbsen Ragout mit Tomaten und Curry hausgemacht Spätzli Rosenkohl	Schwarzwälderschnitte	Ofenapfel mit Zimtsauce

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.