



# Landhaus Neuenegg

## WOCHENMENÜPLAN

| KW 43                           | Vorspeise                                                           | Tagesmenü                                                       | Vegetarisches Menü                                            | Tagesdessert                     | Abendessen                                                         |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag</b><br>20.10.2025     | Gemüsesuppe<br>dörfliche Art<br>Blattsalat mit<br>Kohlräblistreifen | Glasierter Rindfleischvogel<br>gebratene Gnocchi<br>Blumenkohl  | Gnocchigratin<br>mit Gemüse<br>und Tomatensauce               | Tiroler Cake                     | Griessköppli mit Sirup                                             |
| <b>Dienstag</b><br>21.10.2025   | Weissrübensuppe<br>Blattsalat mit<br>Tomatenwürfel                  | Kalbsadrio<br>Estragonsauce<br>Soufflee Kartoffeln<br>Kefen     | Ricottaküchlein<br>Pestosauce<br>Soufflee Kartoffeln<br>Kefen | Orangensalat<br>mit Datteln      | Gateau du Vully<br>Hefeteigkuchen mit Speck<br>Nüsslersalat mit Ei |
| <b>Mittwoch</b><br>22.10.2025   | Peperonicremesuppe<br>Blattsalat mit Kernenmix                      | Schweinsragout<br>Weissweinsauce<br>Nudeln, Ratatouille         | Kichererbsen-Curry<br>Nudeln, Ratatouille                     | Aprikosenkompott<br>mit Zimtrahm | Käseteller<br>mit Gschwellti                                       |
| <b>Donnerstag</b><br>23.10.2025 | Kürbiscremesuppe<br>Blattsalat mit Birnenschnitz                    | Hirschpfeffer<br>Haselnussspätzli<br>Rosenkohl                  | Spätzlipfanne<br>mit Käserahmsauce<br>und Gemüse              | Rahmquark<br>mit Heidelbeeren    | Götterspeise<br>mit Früchten                                       |
| <b>Freitag</b><br>24.10.2025    | Zuppe mille fanti<br>Blattsalat mit gehackten<br>Zwiebeln           | Pouletpiccata<br>Tomatensauce<br>Spaghetti<br>Reibkäse          | Aubrginenpiccata<br>Tomatensauce<br>Spaghetti<br>Reibkäse     | Ananas- Royalschnitte            | Suppe mit Spatz<br>nach Art der<br>schweizer Militärküche          |
| <b>Samstag</b><br>25.10.2025    | Basler Mehlsuppe<br>Weisskabissalat                                 | Kalbsbratwurst<br>Zwiebelsauce<br>Pommes frites                 | Quornplätzli<br>Zwiebelsauce<br>Pommes frites                 | Schlorzifladen                   | Ramequin<br>mit Birnen, Toast<br>und Raclettekäse                  |
| <b>Sonntag</b><br>26.10.2025    | Rindsbouillon mit Flädli<br>Blattsalat mit Pomodori<br>secchi       | Schüfeli, Speck und<br>Wienerli<br>Salzkartoffeln<br>Sauerrüben | Broccoliauflauf<br>mit Kartoffeln                             | Mousse au Chocolat               | Belegte Brötli<br>Zwetschgenkompott                                |

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.