



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 46	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 10.11.2025	Gelberbsensuppe Randensalat	Tessiner Rindsgeschnetzeltes Polenta Federkohl	Polentaschnitten mit Käse überbacken Tomatensauce Federkohl	Orangencreme	Walliser Käseschnitte Brüssellersalat mit Orangenfilet
Dienstag 11.11.2025	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Pomodori secchi	Pouletplätzli Pilzrahmsauce Spiralen Tricolore Bohnen	Spiralen Tricolore an Pilzrahmsauce Reibkäse, Bohnen	Mangomousse	Früchteauflauf mit Brombeeren Fruchtsauce
Mittwoch 12.11.2025	Rindsbouillon mit Flädli Blattsalat mit Zuchettiwürfel	Lachsfilet gebraten Kräuterrahmsauce Zitronenrisotto Blattspinat	Zitronenrisotto mit Parmesan Blattspinat	Caramelköpfl mit Rahm	Ungarischer Wurstsalat Ruchbrot und Butter
Donnerstag 13.11.2025	Maiscremesuppe Rotkabissalat	Schweinsragout Bäckerinnenkartoffeln Romanesco	Omlette mit Tomatenwürfel Bäckerinnenkartoffeln Romanesco	Apfelmuffin	Milchreis mit Zimtzucker Fruchtcocktail
Freitag 14.11.2025	Basler Mehlsuppe Blattsalat mit Kernenmix	Suuri Kalbsläberli mit Aceto Balsamico Rösti	Gemüserösti mit Spiegelei	Zitronencake	Fleisch- und Käseplatte Brot, Butter, Konfitüre Joghurt
Samstag 15.11.2025	Broccolicremesuppe Waldorf-Salat	Äplermagronen mit Schinkenstreifen und Röstzwiebeln Apfelmus	Äplermagronen mit Gemüsewürfeln und Röstzwiebeln Apfelmus	Cremeschnitte	Chäschüechli Blattsalat mit Croutons
Sonntag 16.11.2025	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.