



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 1	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 29.12.2025	Maiscremesuppe Blattsalat mit gehackten Zwiebeln	Riz Casimir Pouletstreifen an Currysauce Reis, Früchtegarnitur	Ananas im Kokosmantel an Currysauce Reis, Früchtegarnitur	Baurenhofglace	Apfel im Schlaufrock Vanillesauce
Dienstag 30.12.2025	Champignoncremesuppe Rüeblisalat	Burebratwurst gemischt Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti mit Tomaten überbacken mit Raclettekäse	Aprikosenkompott mit Zimtrahm	Weisswurst mit süsem Senf Laugenbrötli
Mittwoch 31.12.2025	Griesssuppe geröstet Blattsalat mit Mozzarellaperlen	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Seviettenknödel Wintergemüse	Quorngeschnetzeltes Stroganoff Seviettenknödel Wintergemüse	Ananas-Royal Schnitte	Hors-d'œuvre Teller Festtagspastete Lachs (NO) Fleisch und Käse
Donnerstag 01.01.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Kernenmix	Schweinsfilet Medaillons an Cognacsauce Nudeln, Bohnenbündeli	Gemüseplätzli Rahmsauce Nudeln, Bohnen	Schoggimousse	Steinpilzrisotto mit Parmesan
Freitag 02.01.2026	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Apfelschnitz	Lammschulterbraten (IRL) Kartoffelgratin Rosenkohl	Champignonsschnitte auf Toast Rosenkohl	Orangenkuchen	Erbssuppe mit Gnagi Ruchbrot
Samstag 03.01.2026	Bündner Gerstensuppe Blattsalat mit Oliven	Spaghetti Bolognese Reibkäse	Spaghetti mit Gemüsebolognese Reibkäse	Brönnti Crème	Käseteller mit Gschwellti
Sonntag 04.01.2026	Bouillon mit Ei Nüsslersalat mit Pomodori secchi	Schweinsplätzli mit Kräuterbutter Country Cuts, Ofengemüse	Peperoni gefüllt mit Käsesoufflee Country Cuts	Russenzopf	Fotzelschnitte mit Zimtzucker Birnenschnitze

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.