



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 3	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 12.01.2026	Minestrone Blattsalat mit Orangen	Schweinsgeschnetzeltes an Kräutersauce Wildreis Rüebli und Erbsli	Gefüllte Champignons an Kräuterrahmsauce Wildreis Rüebli und Erbsli	Rahmquark mit Früchten	Chässpätzli mit Sauce Mornay
Dienstag 13.01.2026	Sbrinzsuppe Blattsalat mit Croutons	Papet Vaudois Waadtländer Saucisson auf Kartoffeln und Lauch	Gemüsequiche Sauerrahm Dip	Süssmostcreme	Fruchtkuchen mit Rahm
Mittwoch 14.01.2026	Suppe Bauernart Blattsalat mit Randenwürfel	Lammragout mit Gemüse Butternudeln	Nasi Goreng mit Tofu gerösteten Cashewnüssen Mango-Chutney	Aargauer Rüebliorte	Ramequin mit Birnen, Toast und Raclettekäse
Donnerstag 15.01.2026	Lauchcremesuppe Blattsalat mit Mais	Trutenschnitzel (HU) an Zitronensauce Herzoginnenkartoffeln, Broccoli	Kartoffeln gefüllt mit Steinpilzen an Kräutersauce, Broccoli	Biskuitroulade mit Konfitüre	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse
Freitag 16.01.2026	Gelberbsensuppe Coleslawsalat	Gehacktes vom Rind mit Hörnli, Apfelmus	Teigwarengratin mit Gemüse Apfelmus	Mousse au Chocolat mit Ovomaltine	Gratinierte Lauchrollen im Schinkenmantel
Samstag 17.01.2026	Gemüsebouillon mit Brunoise Blattsalat mit Zuchettiwürfel	Schüfeli, Speck, Wienerli Salzkartoffeln Sauerrüben	Broccoliauflauf mit Kartoffeln	Choux gefüllt mit Pâtisseriescreme	Milchreis mit Zimtzucker Fruchtcocktail
Sonntag 18.01.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Hüttenkäse	Kalbsrollbraten an Rosmarinjus Griesschnitten Bohnen	Pancakes mit Kräuter Gemüse coulis Griesschnitten Bohnen	Luzerner Lebkuchen	Fleisch- und Käseplatte Brot, Butter, Konfitüre Joghurt

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.