



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 4	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 19.01.2026	Basler Mehlsuppe Gemüsesalat	Spaghetti Carbonara mit Speck und Reibkäse	Spaghetti Carbonara mit Gemüse und Reibkäse	Orangencreme	Ungarischer Wurstsalat
Dienstag 20.01.2026	Randensuppe Blattsalat mit Apfelschnitz	Rindssaftplätzli Kartoffelstock geschmorter Weisskabis	Rührei mit Kräuter Kartoffelstock geschmorter Weisskabis	Blechkuchen mit Aprikosen und Mandeln	Griessköpfli mit Sirup
Mittwoch 21.01.2026	Rüblicremesuppe Blattsalat mit Sojasprossen	Französisches Kalbsfrikassee Safranrisotto, Romanesco	Quorngeschnetzeltes an Schnittlauchrahmsauce Safranrisotto, Romanesco	Panna Cotta mit Himbeersauce	Schweinswürstli mit Senf Suure Bizli
Donnerstag 22.01.2026	Peperonicremesuppe Blattsalat mit Borettnazwiebel	Schweins-Cordons Bleu Pommes frites Glasierte Rüebli	Sellerie-Cordon Bleu Pommes frites Glasierte Rüebli	Marmorschritten	Gefüllte Eier russischer Salat
Freitag 23.01.2026	Zuppe mille fanti Blattsalat mit Ei	Forellenfilet (Aqua, CH) mit Tomatenwürfel, Oliven und Kapern Bäckerinnenkartoffeln	Gefüllte Wirzrollen Bäckerinnenkartoffeln	Apfel- Zitronenquark	Erbssuppe mit Gnagi
Samstag 24.01.2026	Bündnergerstensuppe Blattsalat mit Kabisstreifen	Poulet Sweet and sour Basmatireis Lattich	Tofu Sweet and sour Basmatireis Lattich	Kokoscake	Käseteller mit Gschweliti
Sonntag 25.01.2026	Gemüsesuppe dörfliche Art Blattsalat mit Feta	Schweinsbraten mit Zwetschgen Fusilli Blumenkohl	Vegi Nuggets Curry-Dip Fusilli Blumenkohl	Mangomousse	Früchteauflauf mit Brombeeren

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.