



# Landhaus Neuenegg

## WOCHENMENÜPLAN

KW 6	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
<b>Montag</b> 02.02.2026	Blumenkohlcremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock und Rüebli	Fitnesssteller mit Falaffelkugeln Zatzikisauce	Quarkschnitte mit Früchten	Toast Belle Helene Blattsalat
<b>Dienstag</b> 03.02.2026	Linsensuppe Bunter Gemüsesalat	Poulet-Piccata Tomatensauce Spaghetti	Auberginenpiccata Tomatensauce Spaghetti	Bauernhofglace	Götterspeise mit Früchten
<b>Mittwoch</b> 04.02.2026	Zuppe mille fanti Blattsalat mit Hüttenkäse	Rindsgeschnetzeltes mit Champignons und Speck Bratkartoffeln, Bohnen	Plantedgeschnetzeltes mit Champignons Bratkartoffeln, Bohnen	Aargauer Rüebliorte	Spinat-Strudel Eisbergsalat mit Orangenwürfel
<b>Donnerstag</b> 05.02.2026	Mandelcremesuppe Blattsalat mit Cherrytomaten	Blätterteigpastetli Pastetlisauce Erbsli und Rüebli	Blätterteigpastetli Pilzragout Erbsli und Rüebli	Joghurtcreme mit Himbeeren	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse
<b>Freitag</b> 06.02.2026	Ratatouillesuppe Blattsalat mit Apfelschnitz	Pochierter Saibling (ISL) an Senfrahmsauce Pilavreis gedünstete Kefen	Nasi Goreng mit Tofu, gerösteten Cashewnüssen, Mango-Chutney	Hummelschnitte	Kartoffelcremesuppe mit Schweinswürstli
<b>Samstag</b> 07.02.2026	Geröstete Griesssuppe Selleriesalat	Ungarisches Gulasch gebratene Gnocchi	Gnocchigratin mit Tomatensauce	Süssmostcreme	Birchermüesli
<b>Sonntag</b> 08.02.2026	Gemüsecremsuppe Nüsslersalat mit Croutons	Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelgratin Broccoli	Broccoliauflauf Kartoffelgratin	Schoggicake	Fleisch- und Käseplatte Brot, Butter, Konfitüre und 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.