



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 9	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 23.02.2026	Linsensuppe Randensalat	Rindshamburger an Jägersauce Röstikroketten	Gemüseauflauf mit Mozzarella an Tomatensauce Röstikroketten	Apfelmuffin	Spinatquiche mit Ricotta und Speck
Dienstag 24.02.2026	Bouillon mit Flädli Blattsalat mit Sojasprossen	Kaninchenragout Tessiner Art Polenta Rosenkohl	Tofuragout Polenta Rosenkohl	Orangensalat mit Datteln	Birchermüesli mit Brot und Butter
Mittwoch 25.02.2026	Fenchelcremesuppe Blattsalat mit Champignons	Rindsschmorbraten Kartoffelstock Wintergemüse	Wachweiches Ei an Gemüserahmsauce Kartoffelstock Wintergemüse	Mandelcreme mit Erdbeersauce	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Donnerstag 26.02.2026	Currrycremesuppe Blattsalat mit Kresse	Pouletgeschnetzeltes an Kräutersauce Butterreis mit Gemüse	Quorngeschnetzeltes an Kräutersauce Butterreis mit Gemüse	Marmor-Gugelhopf	Griessbrei mit Zimtzucker Früchtecocktail
Freitag 27.02.2026	Gemüsesuppe Hausfrauenart Blattsalat mit Kürbiskernen	Lachsfilet gebraten Dillrahmsauce Bratkartoffeln Blattspinat	Spiegelei Bratkartoffeln Blattspinat	Schokoladenflan mit Rahm	Gateau du Vully Hefeteigkuchen mit Speck Nüsslersalat mit Ei
Samstag 28.02.2026	Broccolicremesuppe Blattsalat mit Käsewürfeln	Szegediner Gulasch Salzkartoffeln	Omelette mit Tomatenwürfeln Salzkartoffeln Sauerkraut	Haselnusscreme	Rührei auf Toast Birnenkompott
Sonntag 01.03.2026	Marronicremesuppe Blattsalat mit Maiskölbchen	Hackbraten an Paprikasauce Müscheli tricolore geschmorter Lattich	Panierter Camambert Kräuterquark Müscheli tricolore geschmorter Lattich	Birnelmousse	Käsesalat nach Bauernart

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.