



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 10	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 02.03.2026	Suppe Bauernart Blattsalat mit Randenwürfel	Lammragout mit Gemüse Griesschnitten	Pancakes mit Kräuter Gemüsecoulis Griesschnitten Bohnen	Aargauer Rüeblitorte	Milchreis mit Zimtzucker Fruchtcocktail
Dienstag 03.03.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Hüttenkäse	Kalbsrollbraten an Rosmarinjus Butternudeln Bohnen	Nasi Goreng mit Tofu gerösteten Cashewnüssen Mango-Chutney	Süssmostcreme	Fleisch- und Käseplatte Brot, Butter, Konfitüre Joghurt
Mittwoch 04.03.2026	Sbrinzsuppe Blattsalat mit Croutons	Papet Vaudois Waadtländer Saucisson auf Kartoffeln und Lauch	Gemüsequiche Sauerrahm Dip	Luzerner Lebkuchen	Fruchtkuchen mit Rahm
Donnerstag 05.03.2026	Lauchcremesuppe Blattsalat mit Mais	Trutenschnitzel (HU) an Zitronensauce Herzoginnenkartoffeln, Broccoli	Kartoffeln gefüllt mit Steinpilzen an Kräutersauce, Broccoli	Rahmquark mit Früchten	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse
Freitag 06.03.2026	Minestrone Blattsalat mit Orangen	Schweinsgeschnetzeltes an Kräutersauce Wildreis Rüebl und Erbsli	Gefüllte Champignons an Kräuterrahmsauce Wildreis Rüebl und Erbsli	Biskuitroulade mit Konfitüre	Chässpätzli mit Sauce Mornay
Samstag 07.03.2026	Gelberbsensuppe Coleslawsalat	Gehacktes vom Rind mit Hörnli, Apfelmus	Teigwarengratin mit Gemüse Apfelmus	Mousse au Chocolat mit Ovomaltine	Gratinierte Lauchrollen im Schinkenmantel
Sonntag 08.03.2026	Gemüsebouillon mit Brunoise Blattsalat mit Zuchettiwürfel	Schüfeli, Speck, Wienerli Salzkartoffeln Sauerrüben	Broccoliauflauf mit Kartoffeln	Choux gefüllt mit Patisseriecreme	Ramequin mit Birnen, Toast und Raclettekäse

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.