



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 15	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 06.04.2026	Mandelcremesuppe Blattsalat mit Oliven	Panierte Schweinsschnitzel Pommes frites Fenchel mit Kräuter	Zuchetti gefüllt mit Käsesoufflee Pommes frites Fenchel mit Kräuter	Meringue mit Rahm	Griessschnitte mit Zimtucker Zwetschgenkompott
Dienstag 07.04.2026	Bouillon mit Ei Blattsalat mit Sojasprossen	Blätterteigpastetli Pastetlisauce Erbsli und Rüebli	Blätterteigpastetli Pilzragout Erbsli und Rüebli	Schoggicake	Salatteller mit Ei Mais- Kartoffel- Randensalat
Mittwoch 08.04.2026	Gurkencremesuppe Blattsalat mit Feta	Rindsragout mit Wurzelgemüse Bärlauchspätzli Blumenkohl mit Brösmeli	Tofuragout mit Wurzelgemüse Bärlauchspätzli Blumenkohl mit Brösmeli	Süssmostcreme	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse
Donnerstag 09.04.2026	Spargelcremesuppe Blattsalat mit Hüttenkäse	Hackbraten Paprikasauce Butterreis Wirzgemüse	Panierter Camambert Butterreis Wirzgemüse	Rahmquark mit Früchten	Fleisch- und Käseplatte
Freitag 10.04.2026	Rüblicremesuppe Blattsalat mit Trauben	Kutteln Tessiner Art Salzkartoffeln	Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Mozzarella Tomatensauce	Birne Belle Hélène	Schinkengipfeli
Samstag 11.04.2026	Hafer-Lauch Suppe Blattsalat mit Kresse	Schweinsgeschnetzeltes an Kräutersauce Spiralen, Broccoli mit Mandeln	Fitnesssteller mit Frühlingsrollen und Sweet Chili Sauce	Zitronenquarkschnitte	Götterspeise mit Früchten
Sonntag 12.04.2026	Suppe Bauernart Blattsalat mit Apfelschnitz	Schwedenbraten mit Zwetschgen Duchesse Kartoffeln glasierte Rüebli	Quinoaburger Kräutersauce Duchesse Kartoffeln glasierte Rüebli	Russenzopf	Militärkäseschnitte Brüssellersalat mit Orangenfilet

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.