



# Landhaus Neueneegg

## WOCHENMENÜPLAN

KW 16	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
<b>Montag</b> 13.04.2026	Broccolicremesuppe Blattsalat mit Radislistreifen	Ghackets mit Hörnli Apfelmus	Teigwarengratin mit Gemüse Apfelmus	Bauernhofglace	Apfel im Schlafrock Vanillesauce
<b>Dienstag</b> 14.04.2026	Minestrone Blattsalat mit Maiskölbchen	Pouletbrust Champignonrahmsauce Polenta Romanesco	Quornschnitzel Champignonrahmsauce Polenta Romanesco	Fruchtsalat mit Rahm	Belegte Brötli
<b>Mittwoch</b> 15.04.2026	Lauchcremesuppe Selleriesalat	Suuri Kalbsläberli mit Aceto Balsamico Rösti	Gemüserösti mit Spiegelei	Caramelköpflerli mit Rahm	Zwetschgenrösti mit Zimtsauce
<b>Donnerstag</b> 16.04.2026	Maiscremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Schweinsragout an Weissweinsauce Nudeln, Ofengemüse	Bami Goreng mit Tofu gerösteten Cashewnüssen Mango-Chutney	Joghurtcreme mit Himbeeren	Suppe mit Spatz nach Art der schweizer Militärküche
<b>Freitag</b> 17.04.2026	Currycremesuppe Blattsalat mit Champignonviertel	Glasierter Rindfleischvogel Kartoffelstock Rüebli	Kichererbsen- Curry Kartoffelstock Rüebli	Moccacreme mit Amaretto	Le Gruyère Käsesalat
<b>Samstag</b> 18.04.2026	Peperonicremesuppe Kohlräbblisalat	Trutenpiccata milanese Spaghetti Napoli	Auberginenpiccata Spaghetti Napoli	Roulade mit Konfitüre	Beinschinken mit Kartoffelsalat
<b>Sonntag</b> 19.04.2026	Bouillon mit Gemüsewürfel Blattsalat mit Kresse	Lammschulterbraten (IRL) Kartoffelgratin gedünstete Kefen	Champignonsschnitte auf Toast gedünstete Kefen	Tartelette mit Früchten	Wienerli im Teig Nüsslersalat mit Ei

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.