



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 18	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 27.04.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Trutenragout (HU) sweet and sour Basmatireis, Broccoli	Tofuragout sweet and sour Basmatireis, Broccoli	Creemeschnitte	Kalter Kalbsbraten mit Tartarsauce
Dienstag 28.04.2026	Champignoncremesuppe Blattsalat mit Mozzarellaperlen	Rindsgeschnetztes Stroganoff Jägernudeln, Pfälzerrüebli	Qorngeschnetztes Stroganoff Jägernudeln, Pfälzerrüebli	Erdbeerchüechli mit Rahm	Kalte Platte mit Käse Brot, Butter, Konfitüre, Joghurt
Mittwoch 29.04.2026	Basler Mehlsuppe Blattsalat mit gehackten Zwiebeln	Ofenfleischkäse mit Spiegelei Bratkartoffeln, Cremespinat	Spiegelei Bratkartoffeln, Cremespinat	Gebrannte Creme	Spargelrisotto mit Sbrinz
Donnerstag 30.04.2026	Zuppe mille fanti Selleriesalat	Lasagne verdi al forno mit Rindshackfleisch	Lasagne alle Verdure mit Gemüseragout	Schokoladenflan mit Rahm	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Freitag 01.05.2026	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Ei	Kalbsragout an Kräutersauce Wildreis, Peperonata	Vegi Nuggets Currymayo Wildreis, Peperonata	Bauernhofglace	Spinat Quiche mit Ricotta und Speck
Samstag 02.05.2026	Geröstete Griesssuppe Zuchettisalat	Spaghetti Carbonara mit Speck und Reibkäse	Spaghetti Carbonara mit Champignons und Reibkäse	Schwarzwälderschnitte	Toast-Hawaii Blattsalat mit Pomodori secchi
Sonntag 03.05.2026	Bouillon mit Backerbsen Blattsalat mit Kresse	Warmer Beinschinken Sauce Hollandaise Schnittlauchkartoffeln grüne Spargeln	Rührei mit Kräuter Sauce Hollandaise Schnittlauchkartoffeln grüne Spargeln	Apfelmuffin	Weisswurst mit süssem Senf Laugenbrötli

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.