



Landhaus Neueneegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 19	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 04.05.2026	Suppe Hausfrauenart Blattsalat mit Birnenschnitz	Rindsaftplätzli gebratene Griessschnitte Kohlräbli	Gebratene Griessschnitte mit Gemüse ragout	Cornet gefüllt mit Patisseriecreme	Chäschüechli Blattsalat mit Croutons
Dienstag 05.05.2026	Rüblicremesuppe Blattsalat mit Kernenmix	Schweins-Cordons Bleu Pommes frites Fenchel mit Kräuter	Sellerie-Cordon Bleu Pommes frites Fenchel mit Kräuter	Hummelschnitte	Fleisch- und Käseplatte Brot, Butter, Konfitüre Joghurt
Mittwoch 06.05.2026	Linsensuppe Blattsalat mit Randenwürfel	Lammragout mit Gemüse Butterreis	Gemüsequiche Sauerrahm Dip	Himbeer-Mandelmuffin	Dampfnudeln mit Vanillesauce
Donnerstag 07.05.2026	Solothurner Wysesuppe Blattsalat mit Zuchettiwürfel	Pouletoberschenkel an Schalottenjus Muscheli, Mischgemüse	Gefüllte Wirzrollen Muscheli Mischgemüse	Erdbeeren Grossmutter Art	Gemüsestrudel mit Tomatensauce
Freitag 08.05.2026	Lauchcremesuppe Blattsalat mit Boretanazwiebel	Forellenfilet meunière (Aqua, CH) Butterreis, Rahmspinat	Fitnesssteller mit Frühlingsrollen Mango Chutney	Tiramisu	Schweinswürstli mit Senf Suure Bizli
Samstag 09.05.2026	Bouillon mit Käseschnittchen Gurkensalat mit Dill	Cannelloni mit Rindfleisch überbacken mit Käse	Cannelloni mit Ricotta und Spinat überbacken mit Käse	Aprikosenkompott mit Rahm	Ochsenmaulsalat schwäbische Art
Sonntag 10.05.2026	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Croutons	Kalbssteak mit Bärlauchbutter Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	Tofuspiessli Bärlauchrahmsauce Kartoffelgratin, Gemüsebouquet	Schokoladencrème	Fruchtkuchen mit Rahm

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.