



# Landhaus Neueneegg

## WOCHENMENÜPLAN

KW 21	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
<b>Montag</b> 18.05.2026	Frühlingszwiebel супpe Blattsalat mit Ei	Schwedenbraten mit Zwetschgen Müscheli Tricolore glasierte Rüeбли	Quinoaburger Kräutersauce Müscheli Tricolore glasierte Rüeбли	Haselnusscreme	Ungarischer Wurstsalat
<b>Dienstag</b> 19.05.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Kalbsragout mit Thymian Polenta Cremosa Tomate mit Bärlauch	Tofuspiessli Peperonicoulis Polenta Cremosa Tomate mit Bärlauch	Bauernhofglace	Früchteauflauf mit Brombeeren
<b>Mittwoch</b> 20.05.2026	Zuchetticremesuppe Blattsalat mit Ruccola	Riz Casimir Pouletstreifen an Currysauce Reis, Früchtégarnitur	Ananas im Kokosmantel an Currysauce Reis, Früchtégarnitur	Apfel-Zitronenquark	Chässpätzli mit Sauce Mornay
<b>Donnerstag</b> 21.05.2026	Berner Märitsuppe Coleslawsalat	Buurebratwurst Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti mit Tomaten überbacken mit Raclettkäse	Aargauer Rüeblitorte	Milchreis mit Zimtzucker Fruchtcocktail
<b>Freitag</b> 22.05.2026	Kressecremesuppe Blumenkohlsalat	Spaghetti Bolognese Reibkäse	Spaghetti mit Linsen-Bolognese Reibkäse	Rhabarbercreme	Spinat Quiche mit Ricotta und Speck
<b>Samstag</b> 23.05.2026	Bouillon mit Flädli Bohnsalat	Kutteln Tessiner Art Salzkartoffeln	Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Mozzarella Tomatensauce	Marmorschnitten	Gefüllte Eier Russischer Salat
<b>Sonntag</b> 24.05.2026	Selleriecremesuppe Blattsalat mit Mais	Schweinsrahmschnitzel Champignonsrahmsauce Butternudeln Pfirsich mit Rahmhaube	Nudelpfanne mit Gemüsestreifen und Pilzen	Erdbeermousse	Käseteller mit Gschwellti

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.