



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 22	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 25.05.2026	Gurkencremesuppe Blattsalat mit Feta	Rindsragout mit Wurzelgemüse Bärlauchspätzli Blumenkohl mit Brösmeli	Tofuragout mit Wurzelgemüse Bärlauchspätzli Blumenkohl mit Brösmeli	Süssmostcreme	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse
Dienstag 26.05.2026	Spargelcremesuppe Blattsalat mit Hüttenkäse	Hackbraten Paprikasauce Butterreis Wirzgemüse	Panierter Camambert Butterreis Wirzgemüse	Rahmquark mit Früchten	Fleisch- und Käseplatte
Mittwoch 27.05.2026	Bouillon mit Ei Blattsalat mit Sojasprossen	Kalbsschnitzel Sauce Hollandaise Bratkartoffeln Blattspinat	Quornschnitzel Sauce Hollandaise Bratkartoffeln Blattspinat	Russenzopf	Salatteller mit Ei Mais- Kartoffel- Randensalat
Donnerstag 28.05.2026	Hafer-Lauch Suppe Blattsalat mit Kresse	Schweinsgeschnetzeltes an Kräutersauce Spiralen, Broccoli mit Mandeln	Fitnesssteller mit Frühlingsrollen und Sweet Chili Sauce	Zitronenquarkschnitte	Götterspeise mit Früchten
Freitag 29.05.2026	Rüblicremsuppe Blattsalat mit Trauben	Forellenfilet gebraten mit Steinpilzen(CH/ Aqua) Dillkartoffeln Mischgemüse	Quornknusperli mit Tartarsauce Dillkartoffeln Mischgemüse	Birne Belle Hélène	Schinkengipfeli Eisbergsalat mit Croûtons
Samstag 30.05.2026	Suppe Bauernart Blattsalat mit Apfelschnitz	Blätterteigpastelli Pastetlisauce Erbsli und Rüepli	Blätterteigpastelli Pilzragout Erbsli und Rüepli	Schoggicake	Militärkäseschnitte Brüssellersalat mit Orangenfilet
Sonntag 31.05.2026	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

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.