



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 25	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 15.06.2026	Zuppe mille fanti Zuchettisalat	Lasagne verdi al forno mit Rindshackfleisch	Lasagne alle Verdure mit Gemüseragout	Schokoladenflan mit Rahm	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Dienstag 16.06.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Pouletstreifen sweet and sour Basmatireis, Broccoli	Tofuwürfel sweet and sour Basmatireis, Broccoli	Creemeschnitte	Kalter Kalbsbraten mit Tartarsauce
Mittwoch 17.06.2026	Geröstete Griesssuppe Bohnensalat	Spaghetti Carbonara mit Speck und Reibkäse	Spaghetti Carbonara mit Champignons und Reibkäse	Schwarzwälderschnitte	Toast Belle Helene Blattsalat mit Pomodori secchi
Donnerstag 18.06.2026	Basler Mehlsuppe Blattsalat mit gehackten Zwiebeln	Ofenfleischkäse mit Spiegelei Bratkartoffeln, Cremespinat	Spiegelei Bratkartoffeln, Cremespinat	Gebrannte Creme	Spargelrisotto mit Sbrinz
Freitag 19.06.2026	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Ei	Schweinsragout Kräutersauce Müscheli Peperonata	Vegi Nuggets Currymayo Müscheli Peperonata	Bauernhofglace	Spinat Quiche mit Ricotta und Speck
Samstag 20.06.2026	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
Sonntag 21.06.2026	Champignoncremesuppe Blattsalat mit Mozzarellaperlen	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Jägernudeln, Pfälzerrüebli	Qornigeschnetzeltes Stroganoff Jägernudeln, Pfälzerrüebli	Erdbeerchüechli mit Rahm	Kalte Platte mit Käse Brot, Butter, Konfitüre, Joghurt

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.