



Landhaus Neuenegg

WOCHENMENÜPLAN

KW 28	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 06.07.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Kresse	Berner Cervelas mit Käse und Speck Müscheli, Broccoli mit Mandeln	Tofu an Kräutersauce Müscheli Broccoli mit Mandeln	Quarkschnitte mit Fruchtcocktail	Griessschnitte mit Zimtucker Zwetschgenkompott
Dienstag 07.07.2026	Gerstencremesuppe Blattsalat mit Spargelspitzen	Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock, Blattspinat	Fitnessteller mit Falaffelkugeln Zatzikisauce	Himbeermuffin mit Mandeln	Kalter Kalbsbraten Tartarsauce
Mittwoch 08.07.2026	Suppe Hausfrauenart Blattsalat mit Birnenschnitz	Poulet Cordon-Bleu Pommes frites, Ketchup Ofengemüse	Sellerie Cordon-Bleu Pommes frites, Ketchup Ofengemüse	Schoggi-creme	Birchermüesli
Donnerstag 09.07.2026	Griechische Bohnensuppe Blattsalat mit Kabisstreifen	Glasierter Rindfleischvogel Safranrisotto Mischgemüse	Safran-Gemüserisotto mit Edamame und Parmesan	Cornet gefüllt mit Patisseriecreme	Salatteller mit Ei Mais- Kartoffel- Randensalat
Freitag 10.07.2026	Sbrinzsuppe Tomatensalat mit Zwiebeln	Forellenknusperli (CH/Aqua) Tartarsauce Salzkartoffeln	Quornknusperli Tartarsauce Salzkartoffeln	Orangencreme	Ochsenmaulsalat
Samstag 11.07.2026	Selleriecremesuppe Blattsalat mit Oliven	Kalbsadrio an Estragonsauce Jägernudeln Tomate Provençale	Nudelpfanne mit Gemüsestreifen und Pilzen	Studentenschnitte	Chäschüechli Blattsalat mit Croutons
Sonntag 12.07.2026	Linsensuppe Blattsalat mit Hüttenkäse	Tessiner Braten mit Jus Country Cuts, Bohnen	Peperoni gefüllt mit Käsesoufflee Country Cuts, Bohnen	Erdbeermousse	Götterspeise mit Erdbeeren

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.