Landhaus Neuenegg

Wochenmenuplan



Woche 4	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 20.01.2023	Broccolicremesuppe Blattsalat mit Radislistreifen	Trutenpiccata (H∪) an Tomatensauce Spaghetti mit Reibkäse	Auberginenpiccata anTomatensauce Spaghetti mit Reibkäse	Bananeschoggi Muffin	Wienerli im Teig Nüsslersalat mit Ei
Dienstag 21.01.2023	Weissrübensuppe Randensalat	Suuri Kalbsläberli Knusprige Rösti	Eierragout an Senfsauce Knusprige Gemüserösti	Joghurtcreme mit Himbeeren	Belegte Brötli Aprikosenkompott
Mittwoch 22.01.2023	Minestrone Kohlräblisalat	Käsekuchen mit Speck	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüseragout	Caramelköpfli mit Rahm	Zwetschgenrösti mit Vanillesauce
Donnerstag 23.01.2023	Lauchcremesuppe Blattsalat mit Champignons	Glasierter Rindfleischvogel Polenta Blumenkohl mit Brösmeli	Pancakes mit Kräuter Peperonicoulis Polenta Blumenkohl mit Brösmeli	Bauernhofglace	Beinschinken mit Kartoffelsalat
Freitag 24.01.2023	Currycremesuppe Blattsalat mit Maiskölbchen	Kalbsadrio an Estragonsauce Soufflee Kartoffeln Romanesco	Ricottaküchlein Rahmsauce mit getr. Tomaten Soufflee Kartoffeln Romanesco	Moccacreme mit Amaretto	Suppe mit Spatz nach Art der schweizer Militärkuche
Samstag 25.01.2023	Peperonicremesuppe Rüeblisalat	Blut- und Leberwurst Zwiebelsauce Hörnli und Apfelmus	Teigwarengratin mit Gemüse Currysauce	Roulade mit Konfitüre	Ramequin mit Birnen, Toast und Raclettekäse
Sonntag 26.01.2023	Bouillon mit Buchstaben Blattsalat mit Kresse	Lammschulterbraten (IRL) Bratkartoffeln gedünstete Kefen	Champignonsschnitte auf Toast gedünstete Kefen	Choux mit Patisseriecreme	Apfel im Schlafrock Vanillesauce

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.