

# Menüplan Rollende Küche Wädenswil

| <b>KW 38</b>                               | <b>Menü A</b>                                                                                                                                                  | <b>Vegi</b>                                                                                                                                           | <b>Wochenhit</b>                                                                                                                |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag</b><br><br><b>14.09.2026</b>     | Russischer Salat<br>Gemüsebouillon mit Backerbsen<br>Pouletschenkel ohne Knochen<br>Rotweinsauce<br>Bratkartoffeln<br>Ofen Tomaten<br><br>Vogelnäschтли        | Russischer Salat<br>Gemüsebouillon mit Backerbsen<br><br>Gemüsespiessli<br>Joghurt-Kräuter Dip<br>Bratkartoffeln<br>Ofen Tomaten<br><br>Vogelnäschтли | Russischer Salat<br>Gemüsebouillon mit Backerbsen<br><br>Spaghetti an<br>Carbonara- Sauce mit Ei<br><br>Vogelnäschтли           |
| <b>Dienstag</b><br><br><b>15.09.2026</b>   | Gemischter Blattsalat<br>Griesssuppe mit Gemüsewürfel<br><br>Kalbsgeschnetzeltes<br>Pilzrahmsauce<br>Nudeln<br>Karotten<br><br>Gebrannte Creme                 | Gemischter Blattsalat<br>Griesssuppe mit Gemüsewürfel<br><br>Quorngeschnetzeltes<br>Pilzrahmsauce<br>Nudeln<br>Karotten<br><br>Gebrannte Creme        | Gemischter Blattsalat<br>Griesssuppe mit Gemüsewürfel<br><br>Spaghetti an<br>Carbonara- Sauce mit Ei<br><br>Gebrannte Creme     |
| <b>Mittwoch</b><br><br><b>16.09.2026</b>   | Gemüsesalat mit Mozzarella-Kugeln<br>Broccolicremesuppe<br><br>Lasagne mit Rindfleisch<br><br><br>Himbeerroulade                                               | Gemüsesalat mit Mozzarella-Kugeln<br>Broccolicremesuppe<br><br>Lasagne mit Spinat<br>und Ricotta<br><br><br>Himbeerroulade                            | Gemüsesalat mit Mozzarella-Kugeln<br>Broccolicremesuppe<br><br>Spaghetti an<br>Carbonara- Sauce mit Ei<br><br>Himbeerroulade    |
| <b>Donnerstag</b><br><br><b>17.09.2026</b> | Gemischter Blattsalat<br>Bouillon mit Gemüse<br>Heisser Beinschinken mit Senf mild<br>Schnittlauchkartoffeln<br>Sauerkraut<br><br>Holländertörtchen mit Frucht | Gemischter Blattsalat<br>Bouillon mit Gemüse<br>Gefüllte Zucchini mit<br>Sonnenblumengehacktem<br>Tomatensauce<br><br>Holländertörtchen mit Frucht    | Gemischter Blattsalat<br>Bouillon mit Gemüse<br><br>Spaghetti an<br>Carbonara- Sauce mit Ei<br><br>Holländertörtchen mit Frucht |
| <b>Freitag</b><br><br><b>18.09.2026</b>    | Zucchettisalat<br>Kohlrabicremesuppe<br>Sautiertes Forellenfilet<br>Safransauce<br>Trockenreis<br>Blattspinat<br><br>Vanillecreme                              | Zucchettisalat<br>Kohlrabicremesuppe<br>Linsen Dal mit Rüebli, Lauch<br>und Blumenkohl<br>Trockenreis<br>Blattspinat<br><br>Vanillecreme              | Zucchettisalat<br>Kohlrabicremesuppe<br><br>Spaghetti an<br>Carbonara- Sauce mit Ei<br><br>Vanillecreme                         |
| <b>Samstag</b><br><br><b>19.09.2026</b>    | Gemischter Blattsalat<br>Gemüsecremesuppe<br><br>Rindfleischroulade an Rotweinsauce<br>Polenta<br>Zucchini<br><br>Orangenschnitte                              | Gemischter Blattsalat<br>Gemüsecremesuppe<br><br>Eierkuchen mit Kartoffeln<br>Ratatouille<br><br>Orangenschnitte                                      | Gemischter Blattsalat<br>Gemüsecremesuppe<br><br>Spaghetti an<br>Carbonara- Sauce mit Ei<br><br>Orangenschnitte                 |

Die Stiftung Bühl verwendet saisonale und regionale Produkte und ausschliesslich Schweizer Fleisch. Fischprodukte sind MSC und ASC geprüft.

Allfällige Änderungswünsche melden Sie bitte spätestens 2 Tage im Voraus, entweder beim Spitex Verein Wädenswil, erreichbar von Montag bis Freitag, 08.00 - 11.30 Uhr, unter Tel: 044 783 93 23, oder bei Ihrer Verträgerin oder Ihrem Verträger.

Die Menüs werden zwischen 10.15 und 12.30 Uhr geliefert.

Die Lebensmittelsicherheit wird Ihnen garantiert, bis die Essenslieferung von Ihnen in Empfang genommen wird.

Wir empfehlen Ihnen, Essen welches Sie nicht sofort konsumieren kühl zu stellen.