

Menüplan Rollende Küche Wädenswil

KW 24	Menü A	Vegi	Wochenhit
Montag 08.06.2026	Kartoffelsalat Bouillon mit Gemüsewürfeli Rindshackfleischkugeln Rahmsauce Kartoffelstock Kohlrabi und Rübli Schokoladenkuchen	Kartoffelsalat Bouillon mit Gemüsewürfeli Tofuwürfel Vegi Rahmsauce Kartoffelstock Kohlrabi und Rübli Schokoladenkuchen	Kartoffelsalat Bouillon mit Gemüsewürfeli Tortellini Spinat Ricotta Käseserahmsauce Schokoladenkuchen
Dienstag 09.06.2026	Gemischter Blattsalat Fenchelcremesuppe Schwedenbraten Bratensauce Polentaschnitte Bohnen Caramel Chöpfli	Gemischter Blattsalat Fenchelcremesuppe Quorngeschnetztes Vegetarische Bratensauce Polentaschnitte Bohnen Caramel Chöpfli	Gemischter Blattsalat Fenchelcremesuppe Tortellini Spinat Ricotta Käseserahmsauce Caramel Chöpfli
Mittwoch 10.06.2026	Gemischter Blattsalat Minestrone Pouletcervelatragout Senfsauce Nudeln Ofen Tomaten Fruchtsalat	Gemischter Blattsalat Minestrone Frühlingsrolle Vegetaria Sweet Chili Sauce Basmatireis Fruchtsalat	Gemischter Blattsalat Minestrone Tortellini Spinat Ricotta Käseserahmsauce Fruchtsalat
Donnerstag 11.06.2026	Maissalat Selleriecremesuppe Rindshamburger Käutersauce Duchesskartoffeln Blumenkohl Joghurt-Creme mit Früchten	Maissalat Selleriecremesuppe Kichererbseneintopf mit Zuchetti, Auberginen und Karotten Salzkartoffeln Joghurt-Creme mit Früchten	Maissalat Selleriecremesuppe Tortellini Spinat Ricotta Käseserahmsauce Joghurt-Creme mit Früchten
Freitag 12.06.2026	Gemischter Blattsalat Kartoffelcremesuppe Pouletcordonbleu Risotto Zuchetti Birnenwegge	Gemischter Blattsalat Kartoffelcremesuppe Quinoa Tätschli Schnittlauchsauce Risotto Zuchetti Birnenwegge	Gemischter Blattsalat Kartoffelcremesuppe Tortellini Spinat Ricotta Käseserahmsauce Birnenwegge
Samstag 13.06.2026	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Flädli Chili Con Carne Pilawreis Vogelnäschtl	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Flädli Chili con Verdura Pilawreis Vogelnäschtl	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Flädli Tortellini Spinat Ricotta Käseserahmsauce Vogelnäschtl

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.