

Menüplan Rollende Küche Wädenswil

KW 28	Menü A	Vegi	Wochenhit
Montag 06.07.2026	Gurkensalat mit Dill Gemüsebouillon m. Buchstaben Hackbraten an Kräutersauce Schupfnudeln Bohnen Marmorcake	Gurkensalat mit Dill Gemüsebouillon m. Buchstaben Gemüseburger an Kräutersauce Schupfnudeln Bohnen Marmorcake	Gurkensalat mit Dill Gemüsebouillon m. Buchstaben Gnocchi an Tomatensauce Marmorcake
Dienstag 07.07.2026	Gemischter Blattsalat Karotten-Orangensuppe m. Ingwer Pouletwürfel an Currysauce Trockenreis Asiatisches Gemüse Joghurt-Creme mit Früchten	Gemischter Blattsalat Karotten-Orangensuppe m. Ingwer Quorngeschnetzeltes an Currysauce Trockenreis Asiatisches Gemüse Joghurt-Creme mit Früchten	Gemischter Blattsalat Karotten-Orangensuppe m. Ingwer Gnocchi an Tomatensauce Joghurt-Creme mit Früchten
Mittwoch 08.07.2026	Cous-Cous Salat m. Gemüsewürfel Gelberbsensuppe Lasagne mit Rindfleisch Schokoladen Cookie	Cous-Cous Salat m. Gemüsewürfel Gelberbsensuppe Lasagne mit Spinat und Ricotta Schokoladen Cookie	Cous-Cous Salat m. Gemüsewürfel Gelberbsensuppe Gnocchi an Tomatensauce Schokoladen Cookie
Donnerstag 09.07.2026	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Brotwürfeli Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Röstigalletten Blumenkohl Fruchtsalat	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Brotwürfeli Rösti nach Walliser Art Fruchtsalat	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Brotwürfeli Gnocchi an Tomatensauce Fruchtsalat
Freitag 10.07.2026	Teigwarensalat Gelbe Peperonisuppe Walliser Steak an Rotweinsauce Risotto Zucchetti Beerenmuffin	Teigwarensalat Gelbe Peperonisuppe Zuchettipiccata Tomatenrisotto Beerenmuffin	Teigwarensalat Gelbe Peperonisuppe Gnocchi an Tomatensauce Beerenmuffin
Samstag 11.07.2026	Gemischter Blattsalat Asiatische Gemüsesuppe Gebratener Fleischkäse an Bratensauce Kartoffelgratin Geschmorter Fenchel Hefenussgipfel	Gemischter Blattsalat Asiatische Gemüsesuppe Kichererbsenschnitzel Vegetarische Bratensauce Kartoffelgratin Geschmorter Fenchel Hefenussgipfel	Gemischter Blattsalat Asiatische Gemüsesuppe Gnocchi an Tomatensauce Hefenussgipfel

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.