

# Menüplan Rollende Küche Wädenswil

<b>KW 23</b>	<b>Menü A</b>	<b>Vegi</b>	<b>Wochenhit</b>
<b>Montag</b> <b>01.06.2026</b>	Hausgemachter Teigwarensalat Gemüsecremesuppe  Pfannkuchen gefüllt mit Rindsgehacktem  Pfaffenhüetli	Hausgemachter Teigwarensalat Gemüsecremesuppe  Pfannkuchen gefüllt mit Rahmspinat  Pfaffenhüetli	Hausgemachter Teigwarensalat Gemüsecremesuppe  Penne Cinque P'  Pfaffenhüetli
<b>Dienstag</b> <b>02.06.2026</b>	Gemischter Blattsalat Broccolicremesuppe  Äplermakkaroni mit Speckwürfel Apfelmus  Fruchtsalat	Gemischter Blattsalat Broccolicremesuppe  Äplermakkaroni mit Karottenwürfel Apfelmus  Fruchtsalat	Gemischter Blattsalat Broccolicremesuppe  Penne Cinque P'  Fruchtsalat
<b>Mittwoch</b> <b>03.06.2026</b>	Gemischter Blattsalat Currycremesuppe  Sautiertes Forellenfilet an Rahmsauce Salzkartoffeln Rahmspinat Vanillebrötli	Gemischter Blattsalat Currycremesuppe  Gebackenes Gemüse im Tempurateig an Tomatensauce mit Nudeln Blattspinat Vanillebrötli	Gemischter Blattsalat Currycremesuppe  Penne Cinque P'  Vanillebrötli
<b>Donnerstag</b> <b>04.06.2026</b>	Roher Fenchelsalat Bouillon mit Gemüse  Pouletbrust mit Kräuterbutter Risotto Ratatouille Linzertörtchen	Roher Fenchelsalat Bouillon mit Gemüse  Gebratenes Qornschnitzel Kräuterbutter Risotto Ratatouille Linzertörtchen	Roher Fenchelsalat Bouillon mit Gemüse  Penne Cinque P'  Linzertörtchen
<b>Freitag</b> <b>05.06.2026</b>	Gemischter Blattsalat Bärlauchcremesuppe  Schweinsgeschnetztes Pilzrahmsauce Röstigaletten Vichykarotten Gebrannte Creme	Gemischter Blattsalat Bärlauchcremesuppe  Pilz-Stoganoff Röstigaletten Vichykarotten Gebrannte Creme	Gemischter Blattsalat Bärlauchcremesuppe  Penne Cinque P'  Gebrannte Creme
<b>Samstag</b> <b>06.06.2026</b>	Gemischter Blattsalat Karottenpüreesuppe  Rindsschulterbraten an Braten-Jus Spätzli Ofen Tomaten Cremeschnitten	Gemischter Blattsalat Karottenpüreesuppe  Spätzlipfanne mit Broccoli Karotten, Lauch, Greyerzer Cremeschnitten	Gemischter Blattsalat Karottenpüreesuppe  Penne Cinque P'  Cremeschnitten

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.