

Menüplan Rollende Küche Wädenswil

KW 25	Menü A	Vegi	Wochenhit
Montag 15.06.2026	Russischer Salat Gemüsebouillon mit Backerbsen Frikadelle Rahmsauce Nudeln Ofengemüse Rhabarber-Schnitte	Russischer Salat Gemüsebouillon mit Backerbsen Tofuwürfel Karottengulasch Nudeln Rhabarber-Schnitte	Russischer Salat Gemüsebouillon mit Backerbsen Spaghetti Carbonara mit Ei Rhabarber-Schnitte
Dienstag 16.06.2026	Gemischter Blattsalat Griesssuppe mit Gemüsewürfel Pouletschenkel ohne Knochen Kräuterbutter Bratkartoffeln Ofentomaten Gebrannte Creme	Gemischter Blattsalat Griesssuppe mit Gemüsewürfel Gemüsespiessli Kräuterbutter Bratkartoffeln Ofentomaten Gebrannte Creme	Gemischter Blattsalat Griesssuppe mit Gemüsewürfel Spaghetti Carbonara mit Ei Gebrannte Creme
Mittwoch 17.06.2026	Gemischter Blattsalat Broccolicremesuppe Rindfleischroulade Bratensauce Spätzli Blumenkohl Himbeerroulade	Gemischter Blattsalat Broccolicremesuppe Quorgeschnetzeltes Blumenkohl Curry mit Joghurt Trockenreis Himbeerroulade	Gemischter Blattsalat Broccolicremesuppe Spaghetti Carbonara mit Ei Himbeerroulade
Donnerstag 18.06.2026	Tomaten Mozzarellesalat Bouillon mit Gemüse Heisser Beinschinken Senf mild Salzkartoffeln Rahmlauch Holländertörtchen mit Frucht	Tomaten Mozzarellesalat Bouillon mit Gemüse Gefüllte Zucchini mit Sonnenblumengehacktem, Gemüse, Reis und Tomatensauce Holländertörtchen mit Frucht	Tomaten Mozzarellesalat Bouillon mit Gemüse Spaghetti Carbonara mit Ei Holländertörtchen mit Frucht
Freitag 19.06.2026	Gemischter Blattsalat Kohlrabicremesuppe Sautiertes Forellenfilet Safransauce Risotto Blattspinat Vanillecreme	Gemischter Blattsalat Kohlrabicremesuppe Gemüserisotto Vanillecreme	Gemischter Blattsalat Kohlrabicremesuppe Spaghetti Carbonara mit Ei Vanillecreme
Samstag 20.06.2026	Gemischter Blattsalat Gemüsecremesuppe Wiener Rahmgulasch Polenta Zucchini Orangenschnitte	Gemischter Blattsalat Gemüsecremesuppe Eierkuchen mit Kartoffeln Ratatouille Orangenschnitte	Gemischter Blattsalat Gemüsecremesuppe Spaghetti Carbonara mit Ei 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.