Menüplan Rollende Küche Wädenswil

Stiftung Bühl
mehr können lernen

KW 49	Menü A	Vegi	Wochenhit
Montag **30.11.2026**	Karottensalat Bouillon mit Gemüse Kalbsbrätkügeli Rahmsauce Erbsen-Pilawreis Vichykarotten Zitronenkuchen	Karottensalat Bouillon mit Gemüse Pilzragout Rahmsauce Erbsen-Pilawreis Vichykarotten Zitronenkuchen	Karottensalat Bouillon mit Gemüse Tortellini mit Spinat und Ricotta Tomatensauce Zitronenkuchen
Dienstag **01.12.2026**	Gemischter Blattsalat Blumenkohlcremesuppe Rindsgehacktes Hörnli Apfelmus Früchtejoghurt	Gemischter Blattsalat Blumenkohlcremesuppe Sonnenblumengehacktes Hörnli Apfelmus Früchtejoghurt	Gemischter Blattsalat Blumenkohlcremesuppe Tortellini mit Spinat und Ricotta Tomatensauce Früchtejoghurt
Mittwoch **02.12.2026**	Linsensalat Apfel-Zwiebelsuppe Rindsgeschnetzeltes Jägersauce Semmelknödel Rahmwirz Donuts	Linsensalat Apfel-Zwiebelsuppe Gefüllte Peperoni mit Gemüsereis Vegetarische Bratensauce Donuts	Linsensalat Apfel-Zwiebelsuppe Tortellini mit Spinat und Ricotta Tomatensauce Donuts
Donnerstag **03.12.2026**	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Flädli Paniertes Pouletschnitzel Schnittlauchkartoffeln Gebratenes Gemüse Schoggimousse dunkel	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Flädli Gebratenes Quornschnitzel Vegetarische Bratensauce Schnittlauchkartoffeln Gebratenes Gemüse Schoggimousse dunkel	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Flädli Tortellini mit Spinat und Ricotta Tomatensauce Schoggimousse dunkel
Freitag **04.12.2026**	Cole Slaw Salat Haferflockensuppe Lachsfilet Rahmsauce Safranrisotto Blattspinat Vermicelles-Törtchen	Cole Slaw Salat Haferflockensuppe Süsskartoffelcurry mit Kokosmilch und Broccoli Basmatireis Blattspinat Vermicelles-Törtchen	Cole Slaw Salat Haferflockensuppe Tortellini mit Spinat und Ricotta Tomatensauce Vermicelles-Törtchen
Samstag **05.12.2026**	Gemischter Blattsalat Currycremesuppe Schweinsbraten Rotweinsauce Spätzli Blumenkohl Schwarzwälderschnitte	Gemischter Blattsalat Currycremesuppe Samosa mit Gemüse Süss-Saure Sauce Gebratener Reis Grillierte Auberginenscheiben Schwarzwälderschnitte	Gemischter Blattsalat Currycremesuppe Tortellini mit Spinat und Ricotta Tomatensauce Schwarzwälderschnitte

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.