

# Menüplan Rollende Küche Wädenswil

<b>KW 17</b>	<b>Menü A</b>	<b>Vegi</b>	<b>Wochenhit</b>
<b>Montag</b> <b>20.04.2026</b>	Kartoffelsalat Bouillon mit Gemüsewürfeli Rindshackfleischkugeln Rahmsauce Kartoffelstock Kohlrabi und Rübli Schokoladenkuchen	Kartoffelsalat Bouillon mit Gemüsewürfeli Tofuwürfel Vegetarische Rahmsauce Kartoffelstock Kohlrabi und Rübli Schokoladenkuchen	Kartoffelsalat Bouillon mit Gemüsewürfeli Tortellini Spinat und Ricotta Käserahmsauce Schokoladenkuchen
<b>Dienstag</b> <b>21.04.2026</b>	Gemischter Blattsalat Fenchelcremesuppe Schwedenbraten Bratensauce Polentaschnitte Bohnen Caramel Chöpfli	Gemischter Blattsalat Fenchelcremesuppe Quorngeschnetzeltes Vegetarische Bratensauce Polentaschnitte Bohnen Caramel Chöpfli	Gemischter Blattsalat Fenchelcremesuppe Tortellini Spinat und Ricotta Käserahmsauce Caramel Chöpfli
<b>Mittwoch</b> <b>22.04.2026</b>	Gemischter Blattsalat Minestrone Pouletcervelatragout Senfsauce Nudeln Ofentomaten Fruchtsalat	Gemischter Blattsalat Minestrone Vegetarische Frühlingsrolle Basmatireis Sweet Chili Sauce Fruchtsalat	Gemischter Blattsalat Minestrone Tortellini Spinat und Ricotta Käserahmsauce Fruchtsalat
<b>Donnerstag</b> <b>23.04.2026</b>	Maissalat Selleriecremesuppe Rindshamburger Kräutersauce Duchessekartoffeln Blumenkohl Joghurt-Creme mit Früchten	Maissalat Selleriecremesuppe Kichererbseneintopf mit Zucchetti, Auberginen und Karotten Salzkartoffeln Joghurt-Creme mit Früchten	Maissalat Selleriecremesuppe Tortellini Spinat und Ricotta Käserahmsauce Joghurt-Creme mit Früchten
<b>Freitag</b> <b>24.04.2026</b>	Gemischter Blattsalat Kartoffelcremesuppe Pouletcordonbleu Risotto Zucchetti Birnenwegge	Gemischter Blattsalat Kartoffelcremesuppe Quinoa Tätschli Schnittlauchsauce Risotto Zucchetti Birnenwegge	Gemischter Blattsalat Kartoffelcremesuppe Tortellini Spinat und Ricotta Käserahmsauce Birnenwegge
<b>Samstag</b> <b>25.04.2026</b>	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Flädli Chili von Carne mit Pilawreis Vogelnäschтли	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Flädli Chili von Verdura mit Pilawreis Vogelnäschтли	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Flädli Tortellini Spinat und Ricotta Käserahmsauce Vogelnäschтли

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.