

# Menüplan Rollende Küche Wädenswil

<b>KW 11</b>	<b>Menü A</b>	<b>Vegi</b>	<b>Wochenhit</b>
<b>Montag</b> <b>09.03.2026</b>	Maissalat Bouillon mit Backerbsen  Frikadelle Rahmsauce Kartoffelstock Ofengemüse  Streuselküchli	Maissalat Bouillon mit Backerbsen  Karottengulasch Kartoffelstock Ofengemüse  Streuselküchli	Maissalat Bouillon mit Backerbsen  Spaghetti Carbonara mit Ei  Streuselküchli
<b>Dienstag</b> <b>10.03.2026</b>	Gemischter Blattsalat Broccolicremesuppe  Rindfleischroulade Bratensauce Bratkartoffeln Blumenkohl  Himbeerroulade	Gemischter Blattsalat Broccolicremesuppe  Blumenkohl Curry mit Joghurt Trockenreis  Himbeerroulade	Gemischter Blattsalat Broccolicremesuppe  Spaghetti Carbonara mit Ei  Himbeerroulade
<b>Mittwoch</b> <b>11.03.2026</b>	Gemischter Blattsalat Kohlrabicremesuppe  Sautiertes Forellenfilet Risotto Blattspinat  Birnenkrapfen mit Blätterteig	Gemischter Blattsalat Kohlrabicremesuppe  Gemüserisotto  Birnenkrapfen mit Blätterteig	Gemischter Blattsalat Kohlrabicremesuppe  Spaghetti Carbonara mit Ei  Birnenkrapfen mit Blätterteig
<b>Donnerstag</b> <b>12.03.2026</b>	Kartottensalat Bouillon mit Gemüse  Kalbsbrätkügel Rahmsauce Pastetli Erbsen und Rüebl  Mirleton	Kartottensalat Bouillon mit Gemüse  Pilzragout Rahmsauce Pastetli Erbsen und Rüebl  Mirleton	Kartottensalat Bouillon mit Gemüse  Spaghetti Carbonara mit Ei  Mirleton
<b>Freitag</b> <b>13.03.2026</b>	Gemischter Blattsalat Tomatencremesuppe  Schweinsbraten Bratensauce Kartoffelgratin Broccoli  Vanillecreme	Gemischter Blattsalat Tomatencremesuppe  Quorngeschnetzeltes Kräutersauce Kartoffelgratin Broccoli  Vanillecreme	Gemischter Blattsalat Tomatencremesuppe  Spaghetti Carbonara mit Ei  Vanillecreme
<b>Samstag</b> <b>14.03.2026</b>	Gemischter Blattsalat Gemüsecremesuppe  Wiener Rahmgulasch Polenta Zucchetti  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.