

Menüplan Rollende Küche Wädenswil

KW 26	Menü A	Vegi	Wochenhit
Montag 22.06.2026	Gekochter Randensalat Tomatencremesuppe Saltimbocca vom Schwein Bratensauce Safranrisotto Ofengemüse Apfel-Zimt-Muffin	Gekochter Randensalat Tomatencremesuppe Gebratenes Quornschnitzel Vegetarische Bratensauce Safranrisotto Ofengemüse Apfel-Zimt-Muffin	Gekochter Randensalat Tomatencremesuppe Vollkornspiralen Tomaten-Ricottasauce Apfel-Zimt-Muffin
Dienstag 23.06.2026	Gemischter Blattsalat Gerstensuppe Reine Kalbsbratwurst Zwiebelsauce gehackt Röstikroketten Kohlrabi und Rüebl Vanillestange	Gemischter Blattsalat Gerstensuppe Zucchettischnitzel im Eimantel Vegetarische Bratensauce Röstikroketten Kohlrabi und Rüebl Vanillestange	Gemischter Blattsalat Gerstensuppe Vollkornspiralen Tomaten-Ricottasauce Vanillestange
Mittwoch 24.06.2026	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Backerbsen Gefüllte Poulet Supreme Braten-Jus Schupfnudeln Blumenkohl Fruchtsalat	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Backerbsen Süsskartoffelcurry mit Kokosmilch und Broccoli Basmatireis Fruchtsalat	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Backerbsen Vollkornspiralen Tomaten-Ricottasauce Fruchtsalat
Donnerstag 25.06.2026	Roher Fenchelsalat Gemüsecremesuppe Cannelloni mit Rindfleisch Berliner	Roher Fenchelsalat Gemüsecremesuppe Cannelloni mit Spinat und Ricotta Berliner	Roher Fenchelsalat Gemüsecremesuppe Vollkornspiralen Tomaten-Ricottasauce Berliner
Freitag 26.06.2026	Gemischter Blattsalat Bouillon mit Gemüse Fischstäbchen Jumbo Seelachs Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat Beerenmousse	Gemischter Blattsalat Bouillon mit Gemüse Moussaka Vegi Beerenmousse	Gemischter Blattsalat Bouillon mit Gemüse Vollkornspiralen Tomaten-Ricottasauce Beerenmousse
Samstag 27.06.2026	Gemischter Blattsalat Basler Mehlsuppe Pouletwürfel Rahmsauce Spätzli Broccoli Brownie	Gemischter Blattsalat Basler Mehlsuppe Spätzlipfanne mit Broccoli, Rüebl, Lauch und Greyerzer Brownie	Gemischter Blattsalat Basler Mehlsuppe Vollkornspiralen Tomaten-Ricottasauce Brownie

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.