

Menüplan Rollende Küche Wädenswil

KW 29	Menü A	Vegi	Wochenhit
Montag 13.07.2026	Karottensalat Bouillon mit Gemüse Rindsgehacktes mit Hörnli Apfelmus Zitronenkuchen	Karottensalat Bouillon mit Gemüse Sonnenblumengehacktes mit Hörnli Apfelmus Zitronenkuchen	Karottensalat Bouillon mit Gemüse Ravioli mit Tomaten und Mozzarellafüllung Basilikum Pesto Sauce Zitronenkuchen
Dienstag 14.07.2026	Gemischter Blattsalat Blumenkohlcremesuppe Kalbsbrätkügeli Erbsen-Pilawreis Rahmsauce Vichykarotten Früchtejoghurt	Gemischter Blattsalat Blumenkohlcremesuppe Vegi-Capuns mit Rüebli Rahmsauce Früchtejoghurt	Gemischter Blattsalat Blumenkohlcremesuppe Ravioli mit Tomaten und Mozzarellafüllung Basilikum Pesto Sauce Früchtejoghurt
Mittwoch 15.07.2026	Linsensalat Apfel-Zwiebelsuppe Rindsgeschnetzeltes Jägersauce Semmelknödel Rahmwirz Donats	Linsensalat Apfel-Zwiebelsuppe Gefüllte Peperoni mit Gemüserieis Vegetarische Bratensauce Donats	Linsensalat Apfel-Zwiebelsuppe Ravioli mit Tomaten und Mozzarellafüllung Basilikum Pesto Sauce Donats
Donnerstag 16.07.2026	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 Ravioli mit Tomaten und Mozzarellafüllung Basilikum Pesto Sauce Schoggimousse dunkel
Freitag 17.07.2026	Cole Slaw Salat Haferflockensuppe Lachsfilet Dill-Senfrahmsauce Ebly Blattspinat Mandelschnitte	Cole Slaw Salat Haferflockensuppe Orientalische Couscous-Pfanne mit Broccoli und Nüssen Mandelschnitte	Cole Slaw Salat Haferflockensuppe Ravioli mit Tomaten und Mozzarellafüllung Basilikum Pesto Sauce Mandelschnitte
Samstag 18.07.2026	Gemischter Blattsalat Currycremesuppe Schwedenbraten Rotweinsauce Spätzli Blumenkohl Schwarzwälderschnitte	Gemischter Blattsalat Currycremesuppe Rösti Walliser Art Schwarzwälderschnitte	Gemischter Blattsalat Currycremesuppe Ravioli mit Tomaten und Mozzarellafüllung Basilikum Pesto Sauce 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.