Menüplan Rollende Küche Wädenswil

Stiftung Bühl
mehr können lernen

KW 46	Menü A	Vegi	Wochenhit
Montag **09.11.2026**	Gekochter Randensalat Tomatencremesuppe Saltimbocca vom Schwein mit Bratensauce Safranrisotto Ofengemüse Apfel-Zimt-Muffin	Gekochter Randensalat Tomatencremesuppe Gebratenes Quornschnitzel Vegetarische Bratensauce Safranrisotto Ofengemüse Apfel-Zimt-Muffin	Gekochter Randensalat Tomatencremesuppe Vollkornspiralen an Tomatensauce mit Herbstgemüse Apfel-Zimt-Muffin
Dienstag **10.11.2026**	Gemischter Blattsalat Gerstensuppe reine Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Rübli und Pastinaken Vermicelles mit Rahm	Gemischter Blattsalat Gerstensuppe Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Haselnüssen und Tofu Rübli und Pastinaken Vermicelles mit Rahm	Gemischter Blattsalat Gerstensuppe Vollkornspiralen an Tomatensauce mit Herbstgemüse Vermicelles mit Rahm
Mittwoch **11.11.2026**	Kabissalat mit Speck Grünerbsensuppe Rindfleisch-Ingwer Pfanne Erbsen-Pilawreis Blumenkohl Apfelkompott	Kabissalat mit Speck Grünerbsensuppe Blumenkohl Curry mit Joghurt Tofuwürfel Erbsen-Pilawreis Apfelkompott	Kabissalat mit Speck Grünerbsensuppe Vollkornspiralen an Tomatensauce mit Herbstgemüse Apfelkompott
Donnerstag **12.11.2026**	Eisbergsalat Champagnerkrautsuppe Cannelloni mit Rindfleisch Zucchettiwürfel Schokoladencreme	Eisbergsalat Champagnerkrautsuppe Cannelloni mit Spinat und Ricotta Zucchettiwürfel Schokoladencreme	Eisbergsalat Champagnerkrautsuppe Vollkornspiralen an Tomatensauce mit Herbstgemüse Schokoladencreme
Freitag **13.11.2026**	Eiersalat Kürbiscremesuppe Seelachs Fischstäbchen Jumbo Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat Beerenmousse	Eiersalat Kürbiscremesuppe Gefüllte Kohlrabi mit Gemüse Salzkartoffeln Beerenmousse	Eiersalat Kürbiscremesuppe Vollkornspiralen an Tomatensauce mit Herbstgemüse Beerenmousse
Samstag **14.11.2026**	Gemischter Blattsalat Basler Mehlsuppe Schweinsschnitzel Rahmsauce Nudeln Broccoli Brownie	Gemischter Blattsalat Basler Mehlsuppe Auberginencordonbleu mit Bergkäse Nudeln Broccoli Brownie	Gemischter Blattsalat Basler Mehlsuppe Vollkornspiralen an Tomatensauce mit Herbstgemüse 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.