

Menüplan Rollende Küche Wädenswil

KW 19	Menü A	Vegi	Wochenhit
Montag 04.05.2026	Gekochter Randensalat Griesssuppe mit Gemüsewürfeli Saltimbocca vom Schwein Bratensauce Safranrisotto Ofengemüse Apfel-Zimt-Muffin	Gekochter Randensalat Griesssuppe mit Gemüsewürfeli Gebratenes Quornschnitzel Vegetarische Bratensauce Safranrisotto Ofengemüse Apfel-Zimt-Muffin	Gekochter Randensalat Griesssuppe mit Gemüsewürfeli Vollkornspiralen Tomaten-Ricottasauce Apfel-Zimt-Muffin
Dienstag 05.05.2026	Gemischter Blattsalat Gerstensuppe reine Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Röstikrokette Karotten und Wirsing Vanillestangen	Gemischter Blattsalat Gerstensuppe Zucchettischnitzel im Eimantel Vegetarische Bratensauce Röstikrokette Karotten und Wirsing Vanillestangen	Gemischter Blattsalat Gerstensuppe Vollkornspiralen Tomaten-Ricottasauce Vanillestangen
Mittwoch 06.05.2026	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Backerbsen Gefüllte Poulet Suprême Braten-Jus Bratkartoffeln Erbsen und Rübli Fruchtsalat	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Backerbsen Süsskartoffelcurry mit Kokosmilch und Broccoli Basmatireis Fruchtsalat	Gemischter Blattsalat Gemüsebouillon mit Backerbsen Vollkornspiralen Tomaten-Ricottasauce Fruchtsalat
Donnerstag 07.05.2026	Roher Fenchelsalat Gemüsecremesuppe Cannelloni mit Rind Berliner	Roher Fenchelsalat Gemüsecremesuppe Cannelloni mit Spinat und Ricotta Berliner	Roher Fenchelsalat Gemüsecremesuppe Vollkornspiralen Tomaten-Ricottasauce Berliner
Freitag 08.05.2026	Gemischter Blattsalat Bouillon mit Gemüse Fischstäbchen Jumbo Seelachs Pilawreis Rahmspinat Beerenmousse	Gemischter Blattsalat Bouillon mit Gemüse Vegetarisches Moussaka Beerenmousse	Gemischter Blattsalat Bouillon mit Gemüse Vollkornspiralen Tomaten-Ricottasauce Beerenmousse
Samstag 09.05.2026	Gemischter Blattsalat Basler Mehlsuppe Pouletwürfeli Rahmsauce Spätzli Broccoli Brownie	Gemischter Blattsalat Basler Mehlsuppe Spätzlipfanne mit Broccoli, Karotten, 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.