

Menüplan Rollende Küche Wädenswil

KW 39	Menü A	Vegi	Wochenhit
Montag 21.09.2026	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 Tomatenrahmsauce mit Herbstgemüse Apfel-Zimt-Muffin
Dienstag 22.09.2026	Gemischter Blattsalat Gerstensuppe reine Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti Rüebli und Pastinaken Vanillestangen	Gemischter Blattsalat Gerstensuppe Kartoffel-Wirsing-Eintopf mit Tofu und Haselnüssen Rüebli und Pastinaken Vanillestangen	Gemischter Blattsalat Gerstensuppe Vollkornspiralen Tomatenrahmsauce mit Herbstgemüse Vanillestangen
Mittwoch 23.09.2026	Kabissalat mit Speck Grüneerbsensuppe Rindfleisch-Ingwer Pfanne Erbsen-Pilawreis Blumenkohl Fruchtsalat	Kabissalat mit Speck Grüneerbsensuppe Blumenkohl Curry mit Joghurt und Tofuwürfel Erbsen-Pilawreis Fruchtsalat	Kabissalat mit Speck Grüneerbsensuppe Vollkornspiralen Tomatenrahmsauce mit Herbstgemüse Fruchtsalat
Donnerstag 24.09.2026	Eisbergsalat Gemüsecremesuppe Cannelloni mit Rind Zucchettiwürfel Schiggicreme	Eisbergsalat Gemüsecremesuppe Cannelloni mit Spinat und Ricotta Zucchettiwürfel Schiggicreme	Eisbergsalat Gemüsecremesuppe Vollkornspiralen Tomatenrahmsauce mit Herbstgemüse Schiggicreme
Freitag 25.09.2026	Stangenselleriesalat Bouillon mit Gemüse Fischstäbchen Jumbo Seelachs Mayonnaise Salzkartoffeln Rahmspinat Beerenmousse	Stangenselleriesalat Bouillon mit Gemüse Gefüllte Kohlrabi mit Gemüse Salzkartoffeln Beerenmousse	Stangenselleriesalat Bouillon mit Gemüse Vollkornspiralen Tomatenrahmsauce mit Herbstgemüse Beerenmousse
Samstag 26.09.2026	Gemischter Blattsalat Balser Mehlsuppe Schweinsschnitzel Rahmsauce Nudeln Broccoli Schoggi-Brownie	Gemischter Blattsalat Balser Mehlsuppe Auberginencordonbleu mit Bergäse Nudeln Broccoli Schoggi-Brownie	Gemischter Blattsalat Balser Mehlsuppe Vollkornspiralen Tomatenrahmsauce mit Herbstgemüse Schoggi-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.