

Menüplan Rollende Küche Wädenswil

KW 45	Menü A	Vegi	Wochenhit
Montag 02.11.2026	Russischer Salat Gemüsebouillon mit Backerbsen Pouletschenkel ohne Knochen Rotweinsauce Bratkartoffeln Ofen-Tomaten Vogelnäschтли	Russischer Salat Gemüsebouillon mit Backerbsen Gemüsespiessli Joghurt-Kräuter Dip Bratkartoffeln Ofen-Tomaten Vogelnäschтли	Russischer Salat Gemüsebouillon mit Backerbsen Spaghetti an Carbonara- Sauce mit Ei Vogelnäschтли
Dienstag 03.11.2026	Gemischter Blattsalat Griesssuppe mit Gemüsewürfeli Kalbsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce Nudeln Karotten Gebrannte Creme	Gemischter Blattsalat Griesssuppe mit Gemüsewürfeli Quorngeschnetzeltes Pilzrahmsauce Nudeln Karotten Gebrannte Creme	Gemischter Blattsalat Griesssuppe mit Gemüsewürfeli Spaghetti an Carbonara- Sauce mit Ei Gebrannte Creme
Mittwoch 04.11.2026	Gemüsesalat mit Mozzarella-kugeln Broccolicremesuppe Lasagne mit Rindfleisch Himbeerroulade	Gemüsesalat mit Mozzarella-kugeln Broccolicremesuppe Lasagne mit Spinat und Ricotta Himbeerroulade	Gemüsesalat mit Mozzarella-kugeln Broccolicremesuppe Spaghetti an Carbonara- Sauce mit Ei Himbeerroulade
Donnerstag 05.11.2026	Gemischter Blattsalat Bouillon mit Gemüse Heisser Beinschinken Senf mild Schnittlauchkartoffeln Sauerkraut Holländertörtchen mit Früchten	Gemischter Blattsalat Bouillon mit Gemüse Gefüllte Zucchini mit Sonnenblumen- gehacktem und Tomatensauce Holländertörtchen mit Früchten	Gemischter Blattsalat Bouillon mit Gemüse Spaghetti an Carbonara- Sauce mit Ei Holländertörtchen mit Früchten
Freitag 06.11.2026	Zucchettisalat Kohlrabicremesuppe Sautiertes Forellenfilet Safransauce Trockenreis Blattspinat Vanillecreme	Zucchettisalat Kohlrabicremesuppe Linsen Dal mit Rüebli, Lauch und Blumenkohl Trockenreis Blattspinat Vanillecreme	Zucchettisalat Kohlrabicremesuppe Spaghetti an Carbonara- Sauce mit Ei Vanillecreme
Samstag 07.11.2026	Gemischter Blattsalat Gemüsecremesuppe Rindfleischroulade Rotweinsauce Polenta Zucchini Orangenschnitte	Gemischter Blattsalat Gemüsecremesuppe Eierkuchen mit Kartoffeln Ratatouille Orangenschnitte	Gemischter Blattsalat Gemüsecremesuppe Spaghetti an Carbonara- Sauce mit Ei Orangenschnitte

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.