Menüplan Rollende Küche Wädenswil

Stiftung Bühl
mehr können lernen

KW 47	Menü A	Vegi	Wochenhit
Montag **16.11.2026**	Süsskartoffelsalat mit Mango Gemüsebouillon mit Flädli Bami Goreng mit Poulet (Nudelgericht) Cremeschnitte	Süsskartoffelsalat mit Mango Gemüsebouillon mit Flädli Bami Goreng mit Gemüse (Nudelgericht) Cremeschnitte	Süsskartoffelsalat mit Mango Gemüsebouillon mit Flädli Gnocchi mit Gemüserahmsauce Cremeschnitte
Dienstag **17.11.2026**	Gemischter Blattsalat Lauchcremesuppe Rinds Saftplätzli Polenta Blumenkohl mit Brösmeli Schoggipudding	Gemischter Blattsalat Lauchcremesuppe Pilz-Stroganoff Polenta Blumenkohl mit Brösmeli Schoggipudding	Gemischter Blattsalat Lauchcremesuppe Gnocchi mit Gemüserahmsauce Schoggipudding
Mittwoch **18.11.2026**	Tomaten-Brotsalat mit Quinoa Maiscremesuppe Poulet-Nuggets Wedges Kartoffeln Karotten Frucht-Jalousie	Tomaten-Brotsalat mit Quinoa Maiscremesuppe Vegi-Nuggets Wedges Kartoffeln Karotten Frucht-Jalousie	Tomaten-Brotsalat mit Quinoa Maiscremesuppe Gnocchi mit Gemüserahmsauce Frucht-Jalousie
Donnerstag **19.11.2026**	Eisbergsalat Petersilienwurzelcremesuppe Rindsgeschnetzeltes Milde Paprikasauce Trockenreis Sautierter Rosenkohl Kokosmakronen	Eisbergsalat Petersilienwurzelcremesuppe Kichererbsencurry mit Peperoni und Ingwer Trockenreis Kokosmakronen	Eisbergsalat Petersilienwurzelcremesuppe Gnocchi mit Gemüserahmsauce Kokosmakronen
Freitag **20.11.2026**	Gekochter Karottensalat Bouillon mit Gemüse Lachsfilet Zitronenrahmsauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat Vanille-Plunder	Gekochter Karottensalat Bouillon mit Gemüse Vegetarisches Schnitzel Joghurt-Kräuter-Dip Schnittlauchkartoffeln Blattspinat Vanille-Plunder	Gekochter Karottensalat Bouillon mit Gemüse Gnocchi mit Gemüserahmsauce Vanille-Plunder
Samstag **21.11.2026**	Gemischter Blattsalat Gelberbsensuppe Schweinspiccata Tomatenrisotto Zucchetti Aprikosenkompott	Gemischter Blattsalat Gelberbsensuppe Gemüsespiess mit Tofu Tomatenrisotto Zucchetti Aprikosenkompott	Gemischter Blattsalat Gelberbsensuppe Gnocchi mit Gemüserahmsauce Aprikosenkompott

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.