



Menüplan 17. - 23. Februar 2020

| Woche 8 | Mittagessen | Abendessen |
|---|---|--|
| Montag 17. Februar | Currycrèmesuppe mit Kräutern Kalbs Adrio Polenta Gedämpfte Bohnen Obst | Suppe Cannelloni mit Gemüsesauce Blattsalat |
| Dienstag 18. Februar | Haferflockensuppe Schlachtplatte mit Siedfleisch, Würstli, Gnagi und Speck Dampfkartoffeln und Sauerkraut Obst | Suppe Hausgemachter Apfelstrudel Vanillesauce |
| Mittwoch 19. Februar | Kappeler Milch-Suppe Chicken Nuggets mit Currymayonnaise Bratkartoffeln Rüebli und Kohlräbli Mokka Mousse | Suppe Bündner Gerstensuppe Huus Buurebrötli |
| <small>Schmutziger Donnerstag</small> Donnerstag 20. Februar | Ingwer-Rüebli-Suppe Schweins-Saltimboca Nudeln Brokkoli Vanille Köpflie mit Fruchtpüree | Suppe Birnenwähe mit Zimtucker |
| Freitag 21. Februar | Bouillon mit Kräutern Welsfilet* gebraten im Kartoffelmantel Zitronensauce mit Tomatenwürfeli Lauchragout Obst | Suppe Russischer Salat mit Ei |
| Samstag 22. Februar | Lauchsuppe Hausfrauen Art Gemüsetätschli, Sauce Hollandaise Kernser Teigwaren Zucchetti mit Kräutern Ovo-Rüebli Muffins | Suppe Wurstsalat garniert Huusbrötli |
| Sonntag 23. Februar | Most-Schaum-Suppe Rindskopfbäggli geschmort Risotto Rosenkohl und Kürbis Schoko-Kokos-Schnitte | Suppe Feldheim Teller mit Schinken, Salami, Rohessspeck und Greyerzer |

Wochenhit Mittag: Penne Tricolore, mit Sauce Bolognese, Kleiner Salat

Wahlmenü Abend: G'hackets und Hörnli mit Salat, Sandwich weich mit Salami oder Schinken, Röst-Toast mit Schinken und Spiegelei, Apfelwähe, Birchermüesli, Griess-Schnitte mit Fruchtmues, Cafe Complet

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen der Cafeteria oder an die Küchencrew.



Menüplan 24. - 01. März 2020

| Woche 9 | Mittagessen | Abendessen |
|--|--|---|
| Güdis Mäntig Montag 24. Februar | Basler Mehlsuppe Speckfleischkäse Konfeti-Müschi Broccoli Dessert am Nachmittagsball | Suppe Reider Wienerli Kartoffelsalat Husbrötli |
| Güdis Zischtig Dienstag 25. Februar | Minestrone Kalbszüngli Kartoffelstock Linsen-Tomaten-Gemüseragout Obst | Suppe Birchermüesli Husbrötli mit Butter |
| Aschermittwoch Mittwoch 26. Februar | Gemüsesuppe Forellenfilet* Gemüsereis Rahmspinat Obst | Suppe Gschwelli mit Napf-Frischkäse, Hüttenkäse und Cantadou |
| Donnerstag 27. Februar | Rosenkohlsuppe Hacktätschli Feldheim Griess-Schnitte überbacken Peperonata Brönnti Crème | Suppe Buure Omelette gemischter Salat |
| Freitag 28. Februar | Bouillon mit Gemüsestreifen Pilz Piccata auf Tomatensauce Pesto Penne Mischgemüse Obst | Suppe Aprikosenwähe mit Rahm |
| Samstag 29. Februar | Spinatcrème-Suppe Waadtländer Saucisson auf Lauch-Kartoffelragout Obst | Suppe G'hackets und Hörnli Apfelmues |
| Sonntag 1. März | Gebundene Oxtail Suppe Schweinssteak mit Kräuterschaum Rösti Glasierte Rüepli Feldheim Torte | Suppe Huusteller mit kaltem Braten und Tilsiter garniert |

Wochenhit Mittag: Pastetli mit Brätkügeli, Erbsli und Rüepli,

Wahlmenü Abend: G'hackets und Hörnli mit Salat, Sandwich weich mit Salami oder Schinken, Rösti-Toast mit Schinken und Spiegelei, Apfelwähe, Birchermüesli, Griess-Schnitte mit Fruchtmues, Cafe Complet

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen der Cafeteria oder an die Küchencrew.



Menüplan 02. - 08. März 2020

| Woche 10 | Mittagessen | Abendessen |
|------------------------------|--|---|
| Montag 2. März | Gemüsesuppe Geschmorter Fleischvogel Risotto Kürbisgemüse Schokoladenflan | Suppe Rösti Toast mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse |
| Dienstag 3. März | Blumenkohlcrèmesuppe Appenzeller Brätschnitzel Pommes Frites Rosenkohl Obst | Suppe Apfelrösti mit Vanillesauce |
| Mittwoch 4. März | Bouillon mit Gemüsestreifen Spaghetti Carbonara Gemischter Salat Emmentaler Meringues mit Nidle | Suppe Schinkengipfeli Kleiner gemischter Salat |
| Donnerstag 5. März | Suppe Pflanzlerart Pouletschenkel-Involtini Butternüdeli Erbsen und Mais Obst | Suppe Spätzlipfanne mit Käse und Brotwürfeli |
| Freitag 6. März | Gurkencrèmesuppe Dorschfilet* (MSC) mit Peterli und Ei Dampfkartoffeln Fenchel Bananencreme | Suppe Rhabarberwähe mit Chantilly |
| Samstag 7. März | Brotsuppe Hackbraten Kerner Teigwaren Kabis mit Pfälzer Obst | Suppe Kartoffelstock-Pizza Blattsalat |
| Sonntag 8. März | Morchelcrème Suppe mit Bärlauch Kommendebraten Kartoffelgratin Gemüseflan Crèmeschnitte Feldheim | Suppe Cervelat und Alpkäse garniert |

Wochenhit Mittag: Bratwurst, Zwiebeljus, Bratkartoffeln, Rüepli

Wahlmenü Abend: G'hackets und Hörnli mit Salat, Sandwich weich mit Salami oder Schinken, Rösti-Toast mit Schinken und Spiegelei, Apfelwähe, Birchermüesli, Griess-Schnitte mit Fruchtmues, Cafe Complet

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen der Cafeteria oder an die Küchencrew.



Menüplan 09. - 15. März 2020

| Woche 11 | Mittagessen | Abendessen |
|-------------------------------|--|---|
| Montag 9. März | Gemüsesuppe Kalbsragout Grossmutterart Spätzli Broccoli Obst | Suppe Eierhörnli Zwetschgenkompott |
| Dienstag 10. März | Bouillon mit Backerbsen Schweinsschnitzel paniert Pommes frites Wurzelgemüse Fruchtsalat | Suppe Huus-Terrine Randen- und Rüeblisalat |
| Mittwoch 11. März | Kürbiscrèmesuppe Äplermakkronen mit Zwiebeln und Emmentalerkäse Apfelmues | Suppe Birchermüesli Huusbrötli mit Butter |
| Donnerstag 12. März | Blumenkohlcrème-Suppe Tessiner Schweinsbraten Polenta Ratatouille Meringues mit Glace und Rahm | Suppe Ravioli mit Tomatensauce |
| Freitag 13. März | Selleriecrèmesuppe Fisch* Brätkügeli mit Dill-Rahm Sauce Rösti Pastetli Erbsli und Rüebl Obst | Suppe Landfrauenwähe Blattsalat |
| Samstag 14. März | Linsenpüresuppe Lasagne Feldheim Gemischter Salat Obst | Suppe Milchreis Birnenkompott |
| Sonntag 15. März | Bouillon mit Flädli Pouletbrust mit Feigen-Rotweinsauce Rosmarinkartoffeln Bohnenbündeli Tiramisu-Becher | Suppe Aufschnitt und Emmentalerkäse garniert |

Wochenhit Mittag: Kalbsläberli mit Madeira-Jus, Kartoffelstock, Glasierte Rüebl

Wahlmenü Abend: G'hackets und Hörnli mit Salat, Sandwich weich mit Salami oder Schinken, Rösti-Toast mit Schinken und Spiegelei, Apfelwähe, Birchermüesli, Griess-Schnitte mit Fruchtmues, Cafe Complet

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen der Cafeteria oder an die Küchencrew.