



Menüplan 16. -22. März 2020

Woche 12	Mittagessen	Abendessen
Montag 16. März	Brotsuppe mit Nidlä und Ei Rindsragout mit Gemüsewürfeln Kartoffelstock Rüebli glasiert Obst	Suppe Vogelheu mit Zwetschgenkompott Zimtucker
Dienstag 17. März	Kürbis-Currycrèmesuppe Cipolatta mit Speck Gebratene Kartoffelscheiben mit Kräutern Bohnen-Duo Gebrannte Creme	Suppe Canapés mit Schinken, Salami und Käse
Mittwoch 18. März	Gemüsepüree-Suppe Kaninchenvoressen Risotto Lattich mit Rüeblistreifen Obst	Suppe Kartofel-Gemüse-Lasagne Blattsalat
Donnerstag 19. März	Spargel-Suppe Schweinsrahmschnitzel Bärlauch Nudeln Geschmorter Kabis Himbeer-Vanilleplunder	Suppe Lauwarmer Fleischkäse garniert mit Kartoffelsalat
Freitag 20. März	Broccolicrème-Suppe Gebratenes Wels-Filet* mit Mandelbutter Dampfkartoffeln Rahmspinat Fruchtsalat	Suppe Rhabarberwähe mit Rahm
Samstag 21. März	Apfel-Fenchelcremesuppe Pouletbraten Pommes Frites Romanesco mit Mandeln Obst	Suppe Rührei mit Schinken auf Rösti-Toast
Sonntag 22. März	Kraftbrühe Feldheim Kalbsschulterbraten niedergegart Morcheljus Bärlauch Spätzli Sellerie und Pfälzerrüebli Zweifarbige Schoggi-Mousse	Suppe Aufschnitt und Urner Bergkäse garniert

Wochenhit Mittag: Mixed-Grillspiessli, Äpler Rösti-Galetten, Wurzelgemüse

Wahlmenü Abend: Pizza-Schnitte mit Schinken, Tomaten, und Mozzarella, Blattsalat / Sandwich weich mit Salami / Cervelat und Greyerzerkäse garniert / Apfel-Rhabarberwähe / Birchermüesli / Milchreis, Apfelmues

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



Menüplan 23. - 29. März 2020

Woche 13	Mittagessen	Abendessen
Montag 23. März	Bärlauchcrème-Suppe Schweinschaxen Cremolata Herzogin Kartoffeln Spargel-Tomaten-Ragout Obst	Suppe Teigwarenauflauf mit Gemüse und Schinken Apfelkompott
Dienstag 24. März	Brotsuppe Cervelat mit Speck und Käse Gotthard-Röhrä Teigwaren Wirz mit Karottenstreifen Caramelköppli	Suppe G'schwellti mit Kräuterbrie-, Greyerzer und Tilsiter-Käse
Mittwoch 25. März	Rüeblicrèmesuppe Kalbsfrikassee Kartoffelstock Gedünstete Zucchetti Obst	Suppe Dampfnudeln mit Kirschenkompott
Donnerstag 26. März	Parmentier Suppe Riz Casimir mit Schweinsgeschnetztem WOK-Gemüse Kompott	Suppe Tomatenstrudel Gemischter Salat
Freitag 27. März	Peterli-Kokosmilch-Suppe Forellenfilet* "Tessiner Art" Dampfkartoffeln Fenchel Obst	Suppe Aprikosenwähe mit Rahm
Samstag 28. März	Peperonicremesuppe Hackfleischkugeln mit Rahmsauce Spätzli Erbsli und Rüepli Obst	Suppe Ravioli mit Tomatensauce Blattsalat
Sonntag 29. März	Pastinakencremesuppe Schweinssteak mit Kräuterschaum Kartoffelgratin Brokkoli und Blumenkohl Feldheim-Birnenschnitte	Suppe Cervelat und Greyerzer garniert

Wochenhit Mittag: Spargel-Risotto, mit Schweinswürstli,

Wahlmenü Abend: Pizza-Schnitte mit Schinken, Tomaten, und Mozzarella, Blattsalat / Sandwich weich mit Salami / Cervelat und Greyerzerkäse garniert / Apfel-Rhabarberwähe / Birchermüesli / Milchreis, Apfelmues

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



Menüplan 30. - 05. April 2020

Woche 14	Mittagessen	Abendessen
Montag 30. März	Frühlingsgemüse -Suppe Geschmorter Fleischvogel Polenta mit Mascarpone Kohlräbli und Rüebli Guetzli	Suppe Pizza Feldheim mit Schinken, Salami, Tomate und Mozzarella Gemischter Salat
Dienstag 31. März	Schwarzwurzel-Suppe Bärlauch Bratwurst Rösti Tomate mit Kräutern Obst	Suppe Milchreis mit Birnenkompott Zimtucker
Mittwoch 1. April	Gemüsepüree-Suppe Spaghetti Bolognese mit Sbrinz Gemischter Salat Nussstange	Suppe Omelette mit Gemüsesauce Bratkartoffeln
Donnerstag 2. April	Brotsuppe mit Kümmel Geräuchte Rindszunge mit Kapernsauce Dampfkartoffeln Dörrbohnen Obst	Suppe Emmentaler Käse Salat garniert
Freitag 3. April	Lauch-Kartoffelsuppe Fischstäbli* mit Quarkmayonnaise Pilaw Reis Mischgemüse Savarin mit Schoggischaum	Suppe Zwetschgenwähe mit Nidlä
Samstag 4. April	Jägersuppe Tomatenspaghetti mit Sbrinz Gemischter Salat Obst	Suppe Währschafte Gulaschsuppe Huusbrötli
Palm-Sonntag 5. April	Bärlauchcrème-Suppe Kalbgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Bärlauch Teigwaren Schwarzwurzeln mit Kräutern Panna Cotta mit Honiggelee	Suppe Feldheimteller mit kaltem Braten und BIO Land-Jäger garniert

Wochenhit Mittag: Pouletbrust mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln, Frühlingsgemüse

Wahlmenü Abend: Pizza-Schnitte mit Schinken, Tomaten, und Mozzarella, Blattsalat / Sandwich weich mit Salami / Cervelat und Greyerzerkäse garniert / Apfel-Rhabarberwähe / Birchermüesli / Milchreis, Apfelmues

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



Menüplan 06. - 12. April 2020

Woche 15	Mittagessen	Abendessen
Montag 6. April	Suppe Pflanzertart Chügelipastetli mit Kalbsgeschnetzeltes und Brätchügeli Erbsli und Rüepli Obst	Suppe Gemüse-Kartoffel Gratin Früchtekompott
Dienstag 7. April	Gelberbsen-Suppe Bärlauch-Hackbraten Polenta Broccoli Obst	Suppe Penne Carbonnara Randensalat
Mittwoch 8. April	Spinatcrème-Suppe Kalbsläberli mit Salbei und Madeirajus Rösti Pfälzer Rüepli Meringues mit Schlagrahm	Suppe Griess-Schnitte mit Aprikosenkompott Zimtucker
Donnerstag 9. April	Bouillon mit Gemüsewürfeln Trutengeschnetzeltes süss-sauer Basmati-Reis Peperoni und Edamame Bohnen Obst	Suppe Wienerli mit Kartoffelsalat
Kar-Freitag 10. April	Frühlingszwiebelsuppe Lachs-Hecht* Röllchen mit Butter-Dill-Sauce Dampfkartoffeln Lauchragout Rhabarber-Muffin	Suppe Apfelwähe mit Rahm
Samstag 11. April	Gemüsepüree-Suppe Zweifarbiger Spätzli-Gratin mit Käse, Zwiebeln und Rahm Zwetschgenkompott	Suppe G'hackets und Hörnli Blattsalat
Ostern Sonntag 12. April	Kraftbrühe Feldheim Kalbskarreebraten im Speckmantel Butter-Nudeln Spargel-Tomaten-Ragout Mandel-Apfeltorte	Suppe Lyonner und Emmentaler garniert

Wochenhit Mittag: **Paniertes Schweinsschnitzel, Frittierte Kartoffeln, Bohnen**

Wahlmenü Abend: Pizza-Schnitte mit Schinken, Tomaten, und Mozzarella, Blattsalat / Sandwich weich mit Salami / Cervelat und Greyerzerkäse garniert / Apfel-Rhabarberwähe / Birchermüesli / Milchreis, Apfelmues

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