



Menüplan 19. - 25. August 2019

Woche 34	Mittagessen	Abendessen
Montag 19. August	Bouillon mit Gemüsestreifen Cippolata mit Speck Kartoffelstock Tomate mit Kräutern Obst	Suppe Salatteller mit Hüttenkäse Melonenschnitt und Rohschinken
Dienstag 20. August	Kressecrème-Suppe Chäsikäse Gemischter Salat Obst	Suppe Mais Pizza Blattsalat
Mittwoch 21. August	Haferflocken-Suppe Poulet Cordonbleu Douchesse Kartoffeln Selleriegemüse Muffins	Suppe Lauwarmer Milchreis mit Apfelkompott
Donnerstag 22. August	Italienische Gemüsesuppe Spaghetti Bolognese Kleiner gemischter Salat Obst	Suppe Siedfleisch Carpaccio mit Kräutervinaigrette garniert mit Salaten
Freitag 23. August	Bouillon mit Einlauf Lachs-Hechtfilet* Kranzschwinger Pilaw Reis Rahmspinat Brot-Pudding mit Himbeeren	Suppe Aprikosen-Zwetschgenwähe mit Rahm
Samstag 24. August	Tomatensuppe Äplermakkronen mit Emmentaler mit Käse überbacken Apfelschnitzli	Suppe Cafe complet mit Joghurt und Lebkuchen
Sonntag 25. August	Currycrèmesuppe mit Lauchstreifen Schlussgang-Schweinesteak mit Kräuterschaum Morchelrisotto Broccoli und Blumenkohl Gebrannte Creme	Suppe Fleischkäse und Alpkäse garniert

Wochenhit Mittag: Kutteln mit Kümmel und Tomatensauce, Schnittlauch Kartoffeln, Grüner Salat

Wahlmenü Abend: Schinken Omelette und gemischter Salat, Sandwich weich mit Salami, Aprikosen-Wähe, Cervelat mit Greyerzer garniert, Birchermüesli, Milchreis mit Apfelmues

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



Menüplan 26. - 01. September 2019

Woche 35	Mittagessen	Abendessen
Montag 26. August	Selleriekraftbrühe Chilbi Kalbsbratwurst Bratkartoffeln Kohlräbli mit Safran Beeren Mousse	Suppe Feldheim-Teller mit Braten und geräucherter Forelle garniert mit Salaten
Dienstag 27. August	Grünerbsen-Suppe Seitangeschnetztes mit Champignons Titlis-Hüettli Teigwaren Kräuter Tomate Obst	Suppe Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mittwoch 28. August	Kräutercrème-Suppe Pouletschnitzel im Kokosmantel Curry Sauce/ Parfumreis Glasierte Zucchini Schoko-Vanille-Gebäck	Suppe Birchermüesli
Donnerstag 29. August	Brotsuppe Hackbraten mit Speck-Käse Füllung Butter Nüdeli Schwarzwurzeln mit Schnittlauch Glace	Suppe Schinkencake mit gemischter Salat
Freitag 30. August	Pürierte Gemüsesuppe Fischknusperli* mit Sauce Tartare Dampfkartoffeln Fenchel mit Dill Obst	Suppe Landfrauenwähe Blattsalat
Samstag 31. August	Karottensuppe Rindsgulasch Szegediner Art Schupfnudeln Bohnen Obst	Suppe Wurst-Käse Salat garniert mit Salaten
Sonntag 1. September	Peterlisuppe mit Spinat und Gemüse Kaninchenrollbraten mit Thymianjus Lyoner-Kartoffeln Glasierte Rüeblen mit Honig Kokosflan mit Beerenauce	Suppe Hausteller mit Schinken und Ei garniert

Wochenhit Mittag: Kalbsläberli mit frischen Kräutern, Rösti, Bohnen

Wahlmenü Abend: Schinken Omelette und gemischter Salat, Sandwich weich mit Salami, Aprikosen-Wähe, Cervelat mit Greyerzer garniert, Birchermüesli, Milchreis mit Apfelmues

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



Menüplan 02. - 08. September 2019

Woche 36	Mittagessen	Abendessen
Montag 2. September	Zucchettirahmsuppe Gebratener Savelat mit Käse und Speck Schnittlauch Spätzli Krautstiel Gratin Meringues und Rahm	Suppe Feldheim-Terrine mit Selleriesalat
Dienstag 3. September	Gemüsesuppe Pflanzertart Trutengeschnetzeltes süss-sauer Gemüsereis Kleiner Salat Obst	Suppe Brotauflauf mit Dörraprikosen
Mittwoch 4. September	Kräutercrème-Suppe Wildschwein-Pfeffer Kartoffelstock Rotkabis mit Marroni Zwetschgen Mousse	Suppe Luftige Pizza mit Schinken, Salami und Mozzarella Gemischter Salat
Donnerstag 5. September	Suppe nach Hausfrauenart Schweinsrahmschnitzel Pommes Frites Glasierte Rüebl Panna Cotta mit Früchten	Suppe Falsche Kutteln mit Tomatensauce Gemüse und Kartoffeln
Freitag 6. September	Tomatencrème Suppe Gebratenes Forellenfilet* auf Schnittlauch-Safran-Sauce Risotto Blattspinat Saisonfrucht	Suppe Aprikosenwähe mit Rahm
Samstag 7. September	Pürierte Gemüsesuppe Bio Siedfleisch und Speck Petersilienkartoffeln Sauerkraut Birnenkompott	Suppe Eierhörnli mit Zwetschgenkompott
Sonntag 8. September	Waldpilz Crème Suppe Lammkaree in Brät Mantel, Thymian Jus Butternüdeli Tomate mit Kräuter Reider Torte	Suppe Aufschnitt mit Urner Alpkäse

Wochenhit Mittag: Toast mit cremigem Pilzragout, gemischter Salat,

Wahlmenü Abend: Schinken Omelette und gemischter Salat, Sandwich weich mit Salami, Aprikosen-Wähe, Cervelat mit Greyerzer garniert, Birchermüesli, Milchreis mit Apfelmues

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



Menüplan 09. - 15. September 2019

Woche 37	Mittagessen	Abendessen
Montag 9. September	Gelberbsencrème Suppe Rösti-Tasche gefüllt mit Tomate und Käse Gemüsesauce Rosenkohlmischung Obst	Suppe Wienerli mit Kartoffelsalat
Dienstag 10. September	Suppe nach Pflanzertyp Pastetli mit Brätkügeli Erbsli und Rüebl Amarettomousse	Suppe Griess-Schnitte Zimtucker Rhabarberkompott
Mittwoch 11. September	Geflügelcreme-Suppe Maria Stuart Schweinsgeschnetzeltes mit Champignons Kernser Teigwaren Glasierte Randen Obst	Suppe Belegte Brote mit Salami und Emmentaler
Donnerstag 12. September	Kokos-Ingwercreme Suppe Lasagne mit Emmentaler Käse Gemischter Salat Cake	Suppe Birchermüesli
Freitag 13. September	Brotsuppe mit Krümmel Panierter Buntbarsch* Bananen-Curry-Sauce Reis/ Vichy Karotten Frappe	Suppe Apfelwähe mit Rahm
Samstag 14. September	Gemüsecrèmesuppe Pochiertes Ei auf Rahmspinat im Kartoffelstock Ring Obst	Suppe G'hackets mit Gemüse und Teigwaren Birnenkompott
Betttag Sonntag 15. September	Bouillon mit Flädli Hirschbraten Mirza Kürbispätzli Rotkraut, gefüllter Apfel Vermicelle-Schnitte	Suppe Salami-Schinkenteller garniert

Wochenhit Mittag: Cervelat mit Käse und Speck, Bratkartoffeln, Bohnen mit Speckwürfeli

Wahlmenü Abend: Schinken Omelette und gemischter Salat, Sandwich weich mit Salami, Aprikosen-Wähe, Cervelat mit Greyerzer garniert, Birchermüesli, Milchreis mit Apfelmues

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