



## Menüplan 15. - 21. Februar 2021

Woche 7	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 15. Februar	Currycrèmesuppe mit Kräutern Kalbs-Adrio Polenta Gedämpfte Bohnen Fasnachtsgebäck	Suppe Cannelloni mit Rindfleischfüllung Gemüsesauce Blattsalat
<b>Dienstag</b> 16. Februar	Haferflockensuppe Schlachtplatte mit Siedfleisch, Schüblig, und Speck Dampfkartoffeln und Sauerkraut Obst	Suppe Fotzelschnitte Zimtucker Apfelkompott
<b>Aschermittwoch</b> Mittwoch 17. Februar	Kappeler Milch-Suppe MSC Skrei-Winterkabeljaufilet* im Peterlimantel Zitronensauce mit Tomatenwürfeli Gemüsereis Caramel-Mousse	Suppe Russischer Salat mit Ei
<b>Donnerstag</b> 18. Februar	Ingwer-Rüebli-suppe Schweinsschnitzel-Saltimboca Nudeln Romanesco Obst	Suppe Bündner Gerstensuppe mit Wienerli
<b>Freitag</b> 19. Februar	Bouillon mit Kräutern Gemüsetätschli, Sauce Hollandaise Kernerer Teigwaren Zucchetti mit Kräutern Schokoladen Flan	Suppe Birnenwähe mit Rahm
<b>Samstag</b> 20. Februar	Lauchsuppe Hausfrauen Art Chicken Nuggets mit Currymayonnaise Bratkartoffeln Rüebli und Kohlräbli Obst	Suppe Wurst-Käsesalat garniert Hus-Buurebrötli
<b>Sonntag</b> 21. 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, Gemischter Salat

**Wahlmenü Abend:** Wurstwegge mit Salaten, Walliser-Rösti, Sandwich mit Salami oder Schinken, Zwetschgenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Griessbrei mit Frucht mues

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



## Menüplan 22. - 28. Februar 2021

Woche 8	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 22. Februar	Basler Mehlsuppe Speckfleischkäse Müscheli Tricolore Brokkoli Obst	Suppe Rippli Kartoffelsalat garniert
<b>Dienstag</b> 23. Februar	Minestrone Kalbszüngli Kartoffelstock Linsen-Tomaten-Gemüseragout Gebrannte Creme	Suppe Birchermüesli garniert
<b>Mittwoch</b> 24. Februar	Gemüsesuppe Bauernart Pilz-Piccata auf Tomatensauce Pesto-Penne Mischgemüse Obst	Suppe Gschwellti mit Napf-Frischkäse, Hüttenkäse und Cantadou
<b>Donnerstag</b> 25. Februar	Rosenkohlsuppe mit Kokosmilch Hacktätschli Feldheim Griess-Schnitte überbacken Peperonata Joghurt-Apfel-Cake	Suppe Buure Omelette Gemischter Salat
<b>Freitag</b> 26. Februar	Bouillon mit Gemüsestreifen Welsfilet* mit Safransauce Salzkartoffeln Rahmspinat Obst	Suppe Aprikosenwähe mit Rahm
<b>Samstag</b> 27. Februar	Zucchetticrème-Suppe Lasagne Feldheim Gemischter Salat Obst	Suppe Währschafte Gulaschsuppe Husbrötli
<b>Sonntag</b> 28. Februar	Gebundene Oxtail Suppe Schweinssteak mit Kräuterschaum Rösti-Kroketten Glasierete Rüepli Feldheim Torte	Suppe Huusteller mit mit kaltem Braten, Ei und Tilsiter garniert

**Wochenhit Mittag:** Pastetli mit Brätkügeli, Erbsli und Rüepli,

**Wahlmenü Abend:** Wurstwegge mit Salaten, Walliser-Rösti, Sandwich mit Salami oder Schinken, Zwetschgenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Griessbrei mit Frucht mues

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



## Menüplan 01. - 07. März 2021

Woche 9	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 01. März	Champignonscrèmesuppe Geschmorter Fleischvogel Risotto Kürbisgemüse Obst	Suppe Rösti Toast mit Schinken, Tomaten und Raclettekäse
<b>Dienstag</b> 02. März	Rüeblicrèmesuppe Appenzeller Brätschnitzel Pommes Frites Rosenkohl Mandarinen-Caramel-Flan	Suppe Spätzlipfanne mit Speckwürfeli und Greyerzer-Käse
<b>Mittwoch</b> 3. März	Bouillon mit Gemüsestreifen Spaghetti Carbonara Gemischter Salat Emmentaler Meringues mit Glace und Nidle	Suppe Apfelrösti mit Vanillesauce
<b>Donnerstag</b> 4. März	Suppe Pflanzertart Pouletschenkel-Jägersteak Butternüdeli Erbsen und Mais Obst	Suppe Gekochter Hamme Kartoffel-Gemüsesalat garniert
<b>Freitag</b> 5. März	Gurkencrèmesuppe mit Dill Forellenfilet* im Kartoffelmantel Fenchel Bananencreme	Suppe Rhabarberwähe mit Rahm
<b>Samstag</b> 6. März	Brotsuppe mit Kümmel Hackbraten Kernser Teigwaren Kabis mit Pfälzer Obst	Suppe Pizza Feldheim mit Schinken, Zucchetti, Tomaten, Champignons und Mozzarella
<b>Sonntag</b> 7. März	Morchelcrèmesuppe mit Bärlauch Kommendibraten Kartoffelgratin Gemüseflan Crèmeschnitte Feldheim	Suppe Feldheimteller mit Cervelat, Salami und Alpkäse garniert

**Wochenhit Mittag:** Bratwurst mit Zwiebeljus, Bratkartoffeln, Rüebl

**Wahlmenü Abend:** Wurstwegge mit Salaten, Walliser-Rösti, Sandwich mit Salami oder Schinken, Zwetschgenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Griessbrei mit Frucht mues

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



## Menüplan 08. - 14. März 2021

Woche 10	Mittagessen	Abendessen
<b>Montag</b> 8. März	Klare Gemüsesuppe Kalbsragout Grossmutterart Spätzli Brokkoli Obst	Suppe Eierhörnli Zwetschgenkompott
<b>Dienstag</b> 9. März	Bouillon mit Backerbsen Schweinsschnitzel paniert Pommes frites Wurzelgemüse Ovomaltine Mousse	Suppe Birchermüesli garniert
<b>Mittwoch</b> 10. März	Kürbis-Currycrèmesuppe Äplermakkronen mit Zwiebeln und Emmentalerkäse Apfelmues	Suppe Canapés mit Salami, Schinken und Ei
<b>Donnerstag</b> 11. März	Blumenkohlcrème-Suppe Tessiner Schweinsbraten Polenta Ratatouille Fruchtsalat	Suppe Ravioli mit Tomatensauce Sbrinz gerieben Blattsalat
<b>Freitag</b> 12. März	Selleriecrèmesuppe Gebratenes Lachsfilet* mit Kräuterkruste Zitronennudeln Erbsli und Rüebl Obst	Suppe Apfelwähe mit Rahm
<b>Samstag</b> 13. März	Linsenpüresuppe Waadtländer Saucisson auf Lauch-Kartoffelragout Obst	Suppe Ghackets Titlis-Hüettli Apfelkompott
<b>Sonntag</b> 14. März	Bouillon mit Flädli Pouletbrust mit Feigen-Rotweinsauce Rosmarinkartoffeln Bohnenbündeli Tiramisu	Suppe Feldheimteller mit Aufschnitt und Emmentaler- Käse und Landjäger garniert

**Wochenhit Mittag:** Kalbsläberli mit Madeira-Jus, Kartoffelstock, Grill-Gemüse

**Wahlmenü Abend:** Wurstwegge mit Salaten, Walliser-Rösti, Sandwich mit Salami oder Schinken, Zwetschgenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Griessbrei mit Frucht mues

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