



Menüplan 16. - 22. November 2020

Woche 47	Mittagessen	Abendessen
Montag 16. November	4 Korn Getreidesuppe Schweins-Bratwurst mit Zwiebeljus Kartoffelstock Bohnen Saisonfrucht	Suppe Birchermüesli
Dienstag 17. November	Bouillon mit Gemüsestreifen Pouletbrust mit Quitten-Chutney Risotto Kohlräbli mit Schnittlauch Mandarinencrème	Suppe Rösti-Toast mit Schinken und Raclette überbacken Blattsalat
Mittwoch 18. November	Maiscremesuppe mit Zitronengras Schweinsschnitzel Walliser Art Nüdeli Rosenkohl Saisonfrucht	Suppe G'schwelli mit Frisch- und Emmentalerkäse
Donnerstag 19. November	Roten Linsenpüreesuppe Rippli, Siedfleisch und Wienerli Dampfkartoffeln Sauerkraut Saisonfrucht	Suppe Vogelheu Pfersichkompott Zimtucker
Freitag 20. November	Gemüsecrèmesuppe Classefilet* mit Kräuter-Buttersauce Gemüse-Reis Rahmspinat Cake	Suppe Birnenwähe mit Rahm
Samstag 21. November	Minestrone Luzerner Chügeli Pastetli Erbsli und Rüepli Saisonfrucht	Suppe G'hacktes und Hörnli Apfelkompott
Sonntag 22. November	Erbsencremesuppe mit Pfälzer-Würfeli Glasierter Kalbsbraten Kartoffel-Gnocchi Romanesco mit Mandeln Rüeblikuchen	Suppe Feldheim-Teller mit Lyoner, Greyerzer und geräucher Forelle

Wochenhit Mittag: Toast Hawaii, gemischter Salat

Wahlmenü Abend: Pizza Feldheim, Salat / Sandwich mit Salami oder Käse / G'hackets und Hörnli / Birchermüesli / Apfelwähe / Milchreis 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 23. - 29. November 2020

Woche 48	Mittagessen	Abendessen
Montag 23. November	Spinatcrèmesuppe Schweinsgeschnetzeltes Rösti Wirz mit Gemüsestreifen Saisonfrucht	Suppe Ravioli mit Tomatensauce Blattsalat
Dienstag 24. November	Sbrienz-Schaumsuppe Hackbraten Feldheim Kartoffelstock Bohnen Gebrannte Creme	Suppe Griessbrei Aprikosenkompott Zimtucker
Mittwoch 25. November	Champignonscrème Suppe Poulet Cordon bleu Pommes frites Rüebli glasiert Saisonfrucht	Suppe Belegte Brote mit Schinken, Thon und Ei
Donnerstag 26. November	Geflügelbouillon mit Backerbsen Rindsvoressen mit Paprikasauce Vollkorn Spiralen Zucchetti mit Kräutern Kürbismuffins	Suppe Omelette mit Hackfleisch gefüllt Gemüsesauce
Freitag 27. November	Rüeblicrèmesuppe Rösti mit Tomaten, Speck und Käse überbacken Spiegelei Saisonfrucht	Suppe Lauch-Hüttenkäse Wähe gemischter Salat
Samstag 28. November	Gemüsesuppe Bauern Art Schübli Tomaten-Risotto Rosenkohl Fruchtsalat	Suppe Spätzlipfanne mit Gemüse und Käse Zwetschgenkompott
Sonntag 29. November	Kürbiscrèmesuppe Schweinskotelette mit Honigsauce Kartoffelgratin Broccoli und Blumenkohl Zitronen-Himbeer Mousse	Suppe Huus-Teller mit kaltem Braten und Salami garniert

Wochenhit Mittag: Pastetli mit Erbsli und Rüebli, gemischter Salat

Wahlmenü Abend: Pizza Feldheim, Salat / Sandwich mit Salami oder Käse / G'hackets und Hörnli / Birchermüesli / Apfelwähe / Milchreis 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 30. - 04. Dezember 2020

Woche 49	Mittagessen	Abendessen
Montag 30. November	Bouillon mit Gemüsestreifen Cipollata mit Zwiebeljus Bratkartoffeln Kohlräbli, Erbsen Saisonfrucht	Suppe Militär Käse Schnitte gemischter Salat
Dienstag 01. Dezember	Kressecrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Schupfnudeln Geschmorter Lattich Guetzli	Suppe Milchreis Pfirsichkompott Zimtucker
Mittwoch 02. Dezember	Broccolicrèmesuppe Bio-Siedfleisch Schnittlauchkartoffeln Sauerkraut und Dörrbohnen Saisonfrucht	Suppe Penne mit Tomatensauce und Mozzarella Blattsalat
Donnerstag 03. Dezember	Haferflockensuppe Pouletsaftbraten Polenta mit Mascarpone Sellerie mit Tomatenwürfeli Eierlikör Mousse	Suppe Feldheimteller mit Fleischkäse und Greyerzer, garniert Buure-Brötli Feldheim
Freitag 04. Dezember	Marronisuppe mit Steinpilzen Gebratenes Forellenfilet* Serviettenknödel Lauchragout Saisonfrucht	Suppe Apfelwähe mit Rahm
Samstag 05. Dezember	Tomatensuppe mit Basilikum Schnitz und Drunder mit Kartoffeln, Speck und Dörräpfeln Fruchtsalat	Suppe Teigwarenauflauf nach Grossmutter Art Aprikosenkompott
Sonntag 06. Dezember	Kraftbrühe mit Eierstich Geschmorte Rindsbäggli Kartoffelstock Gemüse-Gratin Mokka-Schokoladen-Schnitte	Suppe Cafe complet mit Schinken Haus-Gritibänz

Wochenhit Mittag: Alpen Schweins Cordon bleu, Frittierte Kartoffeln, Wurzelgemüse

Wahlmenü Abend: Pizza Feldheim, Salat / Sandwich mit Salami oder Käse / G'hackets und Hörnli / Birchermüesli / Apfelwähe / Milchreis 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 07. - 13. Dezember 2020

Woche 50	Mittagessen	Abendessen
Montag 07. Dezember	Gemüsecrèmesuppe Hackfleisch-Kugeln mit Pilzsauce Kernser Teigwaren Schwarzwurzeln mit Schnittlauch Saisonfrucht	Suppe Polenta mit Mascarpone und Käsewürfeli Birnenkompott
Maria Empfängnis Dienstag 08. Dezember	Suppe Hausfrauenart Schweinhalsbraten Spätzli Rosenkohl Caramel Köpflli	Suppe Russischer Salat mit Ei garniert
Mittwoch 09. Dezember	Kürbiscrèmesuppe Blut- und Leberwurst mit Zwiebeljus Schnittlauchkartoffeln Rüebli glasiert Apfelmues	Suppe Röstipastetli mit Brätkügeli
Donnerstag 10. Dezember	Luzerner Chrütterrahmsuppe Pouletschenkel Butter Nüdeli Kohlräbli Saisonfrucht	Suppe Kalter Braten mit Alpkäse und gekochtem Rüeblisalat
Freitag 11. Dezember	Hafer-Lauchsuppe Äplermakkaronen mit Emmentaler und Zwiebelschweize Apfelkompott	Suppe Zwetschgenwähe mit Rahm
Samstag 12. Dezember	Brotsuppe mit Kümmel Speck-Fleischkäse Rosmarinkartoffeln Gebratene Kürbiswürfel Saisonfrucht	Bündner Gerstensuppe Huusbrötli
Sonntag 13. Dezember	Waldpilzcrèmesuppe Schweinsfilet Piccata, Marsala Jus Risotto Bohnen Duo Ananas-Royal-Torte	Suppe Huus-Teller mit Aufschnitt garniert

Wochenhit Mittag: Brätschnitzel, Rösti, Rüebli Duo

Wahlmenü Abend: Pizza Feldheim, Salat / Sandwich mit Salami oder Käse / G'hackets und Hörnli / Birchermüesli / Apfelwähe / Milchreis mit Frucht mues

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