



Woche 30

Mittagessen

Abendessen

Montag 22. Juli	Blatt- und Rüebl-Ananassalat Fenchelcremesuppe Schweinskotellete Walliser Art Rigi-Rollen Lattich und Kabis mit Gemüsewürfeli Saisonfrucht	Suppe Fotzelschnitte mit Zimtzucker Pfersichkompott
Dienstag 23. Juli	Nüsslisalat mit Ei und Brotwürfeli Klare Gemüsesuppe Buure-Bratwurst grilliert Rösti-Frites Sellerie mit Schnittlauch Creme Catalane	Suppe Birchermüesli Huus-Maisbrötli
Mittwoch 24. Juli	Blatt- Tsaziki Gurkensalat Rosmarincremesuppe mit Gemüsestreifen Kalbsragout nach Rui´s Art Weisswein-Risotto Broccoliröschen Fruchtsalat	Suppe Gemüse-Salat nach Katharina´s Art mit Ei und Wassermelone
Donnerstag 25. Juli	Blatt- und Selleriesalat Rüeblicremesuppe Poulet-Jägersteak Griess-Schnitte Ofen-Tomate mit Brotkruste Ovomaltine-Rolle	Suppe Käseteller mit Giswiler Bärgmandli-, Rigi- und Hüttenkäse G´schwellti
Freitag 26. Juli	Grüner Salat Bouillon mit Teigwaren-Buchstaben Seehecht-Knusperli* mit Kräuter-Quark-Mayo Butterkartoffeln Erbsen mit Rahm Apfel	Suppe Blaubeeren-Quarkwähe mit Nidle
Samstag 27. Juli	Gemüsesuppe Hausfrauenart Spaghetti Carbonara Sbrinz gerieben Misch- und Tomatensalat Himbeer-Joghurt-Mousse	Suppe Rösti-Rolle mit Champignons gefüllt Gemüsesauce Gemischter Salat
Sonntag 28. Juli	Blatt- und Gemüsesalat Curry-Bananen-Cremesuppe Metzgerfilet mit Barolojus Kartoffel-Kroketten Pfälzer und Kefen Schwarzwälder-Torte	Suppe Bündner Rohschinken, Melonenschnitze, und Kräuterkäse-Mousse garniert

Wochenhit Mittag: Brätschnitzel, Kernser UrDinkel-Spiralen, Sommergemüse

Wahlmenü Abend: Salami-Sandwich, Apfel-Quarkwähe, Cervelat und Greyerzer garniert, Birchermüesli, Griessbrei mit Apfelmues, Schinkenflan und Kartoffelstock

Feldheim Klassiker: G´schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse, Siedfleisch garniert

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

Menüplan 29. - 04. August 2024



Woche 31

Mittagessen

Abendessen

Montag 29. Juli	Blatt- und Randensalat Sellerie-Essenz mit Kräuter-Flädli Cipollata mit Zwiebeljus Kernser Rigi-Rollen Rahm-Lauch Blaubeeren-Creme	Suppe Canapés mit Salami und Ei
Dienstag 30. Juli	Pastinakencremesuppe Gemüse-Rösti mit Schinken und Raclette-Käse überbacken Gemischter Salat Nektarine	Suppe Griechischer Salat mit Pouletstreifen Huusbrötli
Mittwoch 31. Juli	Blatt- und Pfälzersalat Süsskartoffelpüreesuppe Rindssaftplätzli Sämiges Couscous Peperoni tricolore Fruchtwähe	Suppe Götterspeise mit Beerenkompott und Schlagrahm
Nationalfeiertag Donnerstag 1. August	Kopf- und Kohlrabi-Currysalat Gerstensuppe mit Rohschinken Kalbs-Bratwurst und Cervelat Gemischter Salat 1. August-Weggli Helvetia-Glace mit Beeren und Nidlä	Suppe Rührei auf Rösti-Toast Gemischter Salat
Freitag 2. August	Blatt- und Bohnensalat Gemüsecremesuppe Gebratene Lachsfilet*-Tranche Dampfkartoffeln Fenchel mit Dill Saisonfrucht	Suppe Landfrauenwähe Blattsalat
Samstag 3. August	Kopf- und Broccolisalat Rüebli-suppe Schweins Cordon bleu Linguine Kefen gedünstet Zwetschgen	Suppe Griess-Schnitte Zimtzucker Rhabarberkompott
Sonntag 4. August	Blatt- und Maissalat Kohlrabi-Safrancremesuppe Lammgigot mit Portweinsauce Risotto mit Mascarpone Broccoli und Blumenkohl Kokosflan mit Beerensauce	Suppe Hausteller mit Schinken und Greyerzer- Käse Melonenschnitz

Wochenhit Mittag: Kalbsläberli mit Kräutern, Rösti-Galetten, Pfälzer mit Peterli

Wahlmenü Abend: Salami-Sandwich, Apfel-Quarkwähe, Cervelat und Greyerzer garniert, Birchermüesli, Griessbrei mit Apfelmues, Schinkenflan und Kartoffelstock

Feldheim Klassiker: G'schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse, Siedfleisch garniert

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



Woche 32

Mittagessen

Abendessen

Montag 5. August	Grüner- und Selleriesalat Bouillon mit Backerbsen Schweinhufschnitzel mit Rahmsauce Kernser Titlis Hütli Zucchetti mit Kräutern Guetzli	Suppe Vogelheu mit Apfelkompott
Dienstag 6. August	Blatt- und Rüeblisalat Rote Linsenpüreesuppe Bio-Siedfleisch und Speck Bouillon-Kartoffeln Lauchragout Meringues mit Glace und Rahm	Suppe Teigwaren-Gemüsegratin mit Quorngeschnetzeltes Gemischter Salat
Mittwoch 7. August	Kopf- und Randensalat Broccolicremesuppe Trutenragout mit Pilzen Überbackene Griessschnitte Kohlrabi mit Peterli Saisonfrucht	Suppe Birchermüesli garniert
Donnerstag 8. August	Blatt- und Kichererbsensalat 4 Korn Getreidesuppe Aargauer Schweinshalsbraten Pommes frites Wirz mit Gemüsestreifen Schmelzbrötli mit Aprikosen	Suppe Chäschüechli Gemischter Salat
Freitag 9. August	Blatt- und Rotkabissalat Maiscremesuppe Gebratenes Merlanfilet* Gebratene Kartoffelschnitzen Rüebl mit Schnittlauch Beeren-Mix mit Nidlä	Suppe Birnenwähe mit Rahm
Samstag 10. August	Misch- und Griechischer Salat Zucchettisuppe Tortellini tricolore mit Basilikum Tomatensauce Sbrinz gerieben Feldheim Zitronen-Carac	Suppe Grillierte Buure-Bratwurst Gemüsesalat
Sonntag 11. August	Blatt- und Blumenkohlsalat Kraftbrühe mit Diablotins Kalbsschulter-Braten mit Pilzrahmsauce Kartoffelgratin Romanesco und Pfälzer Mokka-Schokolade-Rahmgefrorenes	Suppe Höhlengereifter Emmentaler und Aufschnitt garniert

Wochenhit Mittag: **Ofen-Schweinssteak, Butternüdeli, Bohnen**

Wahlmenü Abend: Salami-Sandwich, Apfel-Quarkwähe, Cervelat und Greyerzer garniert, Birchermüesli, Griessbrei mit Apfelmues, Schinkenflan und Kartoffelstock

Feldheim Klassiker: G'schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse, Siedfleisch garniert

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

Menüplan 12. - 18. August 2024



Woche 33

Mittagessen

Abendessen

Montag 12. August	Blatt- und Tomatensalat Bouillon mit Gemüsestreifen Blumenkohl-Käse-Plätzli Hollandaise-Oregano-Sauce Kernser UrDinkel Spiralen Birne	Suppe Schwartenmagen Mischblatt- und Randensalat Knobli-Brot
Dienstag 13. August	Grüner und Selleriesalat Bündner Gerstensuppe Schweinshaxe mit Merlotjus Rösti Glasierte Rüebl Cornet-Glace Vanille-Schoggi	Suppe Spätzlipfanne mit Gemüse und Alp-Käse Apfelmues
Mittwoch 14. August	Brotsuppe mit Kümmel G'hackets und Hörnli Reibkäse Gemischter Salat Saisonfrucht	Suppe Gschwelli mit Napf-Frischkäse Emmentaler und Greyerzer
Maria Himmelfahrt Donnerstag 15. August	Eisbergsalat mit Champignons Zucchetticremesuppe Pouletbrust-Saltimbocca mit Balsamico-Sauce Nüdeli Sellerie und Lattich Limetten-Joghurt-Creme	Suppe Wurstweggen Feldheim Gemischter Salat Melonenschnitz
Freitag 16. August	Kopf- und Bohnensalat Gurkensuppe mit Dill Welsfilet* Piccata Risotto Mischgemüse Banane	Suppe Pfirsiche-Quarkwähe mit Nidlä
Samstag 17. August	Blatt- und Kabissalat Gemüsesuppe Bauernart Hackbraten Feldheim Bratkartoffeln Broccoli mit Mandeln Fruchtsalat mit Schuss	Suppe Ravioli mit Rindfleischfüllung Tomatensauce / Sbrinz gerieben Blattsalat
Sonntag 18. August	Blatt- und Ananas-Rüeblisalat Kraftbrühe mit Flädli Schweinsfilet im Blätterteig Polentawürfel Bohnen Duo Ananas-Quark-Becher	Suppe Kalter Braten BBQ und Luzerner Rahmkäse garniert

Wochenhit Mittag: Poulet cordon blue, Pommes frites, Glasierte Rüebl

Wahlmenü Abend: Salami-Sandwich, Apfel-Quarkwähe, Cervelat und Greyerzer garniert, Birchermüesli, Griessbrei mit Apfelmues, Schinkenflan und Kartoffelstock

Feldheim Klassiker: G'schwelli mit Frisch- und Halbhartkäse, Siedfleisch garniert

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

Menüplan 19. - 25. August 2024



Woche 34

Mittagessen

Abendessen

Tag	Mittagessen	Abendessen
Montag 19. August	Blatt- und Randensalat Kressecremesuppe Rindsvoressen mit Balsamico Butter-Spätzli Krautstiel-Gratin Meringues und Rahm	Suppe Salatteller mit Hüttenkäse, Melonenschnittz und Rohschinken
Dienstag 20. August	Italienische Gemüsesuppe Spaghetti Bolognese Sbrinz gerieben Gemischter Salat Rüebli-Muffin	Suppe Schweinswürstli Kartoffel-Eier-Salat
Mittwoch 21. August	Tomatensuppe Lothringer Käse-Kuchen Gemischter Salat Melonenschnitze	Suppe Äplermakkronen mit Schwingerchäs Apfelmues
Donnerstag 22. August	Mischsalat und Thonsalat# Bouillon mit Gemüsestreifen Poulet Cordon bleu Rösti-Taler Sommergemüse Birnenkompott	Suppe Siedfleisch-Carpaccio mit Kräutervinaigrette und Salaten garniert
Freitag 23. August	Blatt- und Kohlrabisalat Fenchelcremesuppe Pochiertes Rotzungenfilet* mit Champignons Salz-Kartoffeln Rahmspinat Saisonfrucht	Suppe Aprikosen-Zwetschgenwähe mit Rahm
Samstag 24. August	Blatt- und Pilzesalat Haferflockensuppe mit Gemüse-Brunoise Chilbi Holzfällersteak Pommes frites Ofen-Gemüse Chilbi-Dessert	Suppe Chilbi-Bratwurst Kartoffel und Gemüsesalat
Sonntag 25. August	Grüner und- Maissalat Curry-Bananencremesuppe Kaninchenrollbraten mit Rosmarinjus Kartoffel-Gnocchi mit Salbei Glasierte Rüebli mit Honig Schwarzwälder-Schnitte	Suppe Roastbeef mit Tartaresauce Appenzeller Rahm-Käse garniert

Wochenhit Mittag: Rippli und Speck, Schnittlauch-Kartoffeln, Broccoli

Wahlmenü Abend: Melone mit Schinken, Salami-Sandwich, Zwetschgen-Wähe, Birchermüesli, Melonen- und Schinkenmousse*, Frucht-Getreidebrei* mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: G'schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse, Siedfleisch garniert

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



Woche 35

Mittagessen

Abendessen

Montag 26. August	Blatt- und Erbsensalat Lauchcremesuppe Pouletbrust mit Aprikosen-Chutney Wedges-Kartoffeln Gebratene Kürbiswürfel Glace mit Rahm	Suppe Chässchnitte Gemischter Salat
Dienstag 27. August	Blatt- und Randen-Birnensalat Suppe Mille fanti Rösti-Tasche mit Tomate und Käse gefüllt Basilikumsauce Rosenkohlmischung Saturn-Pfirsich	Suppe Spätzli-Gemüsepfanne mit Speckwürfeli
Mittwoch 28. August	Blatt- und Kabissalat Geflügelcremesuppe Maria Stuart Lammvoressen Schupfnudeln Zucchetti Zwetschgen aus Nebikon	Suppe Birchermüesli garniert
Donnerstag 29. August	Suppe Pflanzerart Lasagne Feldheim Gemischter Salat Tiroler-Cake	Suppe Belegte Brötli mit Aufschnitt und Bergkäse
Freitag 30. August	Nüssli- und Selleriesalat Brotsuppe mit Kümmel MSC Flunderfilet* paniert Bananen-Curry-Sauce Pilaw Reis/ Vichy Karotten Saisonfrucht	Suppe Apfelwähe mit Rahm
Samstag 31. August	Gemüsecremesuppe Penne mit Tomaten-Gemüseragout überbacken Gemischter Salat Guetzli	Suppe Kräuterschweins-Bratwurst Gemischter Salat Maisbrötli
Sonntag 01. September	Blatt- und Blumenkohlsalat Bouillon mit Käseschnitte-Würfeli Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen Kernser Papardelle Bohnen Brönnti Creme	Suppe Feldheim-Teller mit Küssnachter-Käse und Schinken garniert

Wochenhit Mittag: Brätschnitzel, Frittierte Kartoffeln, Sommergemüse

Wahlmenü Abend: Melone mit Schinken, Salami-Sandwich, Zwetschgen-Wähe, Birchermüesli, Melonen- und Schinkenmousse*, Frucht-Getreidebrei* mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: G'schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse, Siedfleisch garniert

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 2024



Woche 36

Mittagessen

Abendessen

Montag 2. September	Kopf- und Frühlingssalat Zucchettirahmsuppe BIO Siedfleisch und Schüblig Petersilienkartoffeln Sauerkraut Fruchtwähe	Suppe Eierhörnli Birnenkompott
Dienstag 3. September	Blatt- und Rüebli-salat Gemüsesuppe Pflanzertart Pastetli mit Brätkügeli Erbsli und Rüebl Trauben	Suppe Rösti-Pizza mit Rohschinken und Mozzarella Blattsalat
Mittwoch 4. September	Blatt- und Tomatensalat Kräutercremesuppe Schweinsrahmschnitzel Nüdeli Gedämpfte Busch-Bohnen Saisonfrucht	Suppe Feldheim-Terrine Selleriesalat Honigmelone-Schnitze
Donnerstag 5. September	Mischblatt- und Randensalat Suppe Bauernart Gemüse-Burger Feldheim Pommes Soufflés Ratatouille Feigen-Mousse	Suppe Spaghetti Carbonara Sbrinz gerieben Gemischter Salat
Freitag 6. September	Blatt- und Pfälzersalat Blumenkohlcremesuppe Gebratenes Forellenfilet*, Weissweinschaumsauce Dampfkartoffeln Lauchragout Pfirsich	Suppe Aprikosenwähe mit Rahm
Samstag 7. September	Blatt- und Kohlrabisalat Bouillon mit Brotwürfeli Schweins-Pfeffer Spätzli Rotkabis mit Marroni Meitschibei	Suppe Wienerli Kartoffelsalat garniert
Sonntag 8. September	Blattsalat mit gehackten Eiern Waldpilzcremesuppe Rindschmorbraten Kartoffelstock Sellerie und Pflälzer mit Kräutern Feldheim Birnen-Torte	Suppe Feldheim-Teller mit Lyoner und Urner Alpkäse

Wochenhit Mittag: Poulet Casimir, im Reisring, WOK-Gemüse

Wahlmenü Abend: Melone mit Schinken, Salami-Sandwich, Zwetschgen-Wähe, Birchermüesli, Melonen- und Schinkenmousse*, Frucht-Getreidebrei* mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: G'schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse, Siedfleisch garniert

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



Woche 37

Mittagessen

Abendessen

Montag 9. September	Grüner - und Kürbissalat Broccolicremesuppe Buure-Bratwurst, Zwiebeljus Geröstete Kartoffelspänne Mischgemüse Zitronencake	Suppe Ravioli mit Tomatensauce Sbrinz gerieben Blattsalat
Dienstag 10. September	Blatt- und Bohnensalat Champignoncremesuppe Gnagi und Schüfeli Bouillon-Kartoffeln Sauerkraut mit Wachholdern Saisonfrucht	Suppe Apfelrösti Vanillesauce und Zimtucker
Mittwoch 11. September	Grüner- und Selleriesalat Suppe Hausfrauenart Kalbsragout mit Gemüse Couscous-Risotto Kohlrabi mit Peterli Becher-Glace	Suppe Aufschnitt-Teller Linsen-Gemüsesalat
Donnerstag 12. September	Mischblattsalat Rote Peperonicremesuppe Cannelloni mit Rindfleischfüllung Gemischter Salat Schoggibrötli	Suppe Poulet-Oberschenkelsteak Kräuterbutter Gemischter Salat
Freitag 13. September	Kopf- und Eier-Radiesli-Salat Griessuppe mit Gemüsewürfeli Fischstäbli*, Sauce Remoulade Salzkartoffeln Zucchetti mit Schnittlauch Nektarine	Suppe Zwetschgenwähe mit Rahm
Samstag 14. September	Kopf- und Gurkensalat Bouillon mit Einlauf Trutengeschnetzeltes Süss-Sauer Basmati-Reis Broccoli Aprikosencreme	Suppe Canapés mit Schinken und Spargeln
Sonntag 15. September	Blatt- und Spitzkabissalat Maiscremesuppe mit Kerbel Kalbs-Involtini mit Kräuterfüllung Nudeln Blumenkohl und Peperoni-Streifen Toblerone-Mousse	Suppe Cervelat und Alpkäse garniert

Wochenhit Mittag: Rösti-Toast mit cremigem Pilzragout, , Gemischter Salat

Wahlmenü Abend: Melone mit Schinken, Salami-Sandwich, Zwetschgen-Wähe, Birchermüesli, Melonen- und Schinkenmousse*, Frucht-Getreidebrei* mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: G'schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse, Siedfleisch garniert

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

Menüplan 16. - 22. September 2024



Woche 38

Mittagessen

Abendessen

Montag 16. September	Nüssli- und Selleriesalat Haferflockensuppe Falsches Cordon bleu Pommes frites Kohlräbli mit Schnittlauch Rivellacreme	Suppe Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse Blattsalat
Dienstag 17. September	Blatt- und Champignonsalat Rosenkohlsuppe Pouletbrustschnitzel mit Estragonsauce Risotto Bohnen Apfel	Suppe Wienerli Kartoffelsalat
Mittwoch 18. September	Blatt- und Blumenkohlsalat Kartoffelcremesuppe mit Kerbel Szevediner Gulasch Kernser Titlis Hütli Herbstgemüse Rüebli-Quark-Cake	Suppe Belegte Brötli mit Schinken und Thon*
Donnerstag 19. September	Kopf- und Sommersalat Bouillon mit Croûtons Aargauer Schweinshalsbraten Bäckerinkartoffeln Grillierte Kürbiswürfel Zwetschgen	Suppe Omelette mit Speckstreifen Gemischter Salat
Freitag 20. September	Blatt- und Rüebli-salat Currycremesuppe Zanderfilet*-Knusperli mit Quark-Dill-Sauce Peterli-Reis Fenchel mit Pinienkernen Saisonfrucht	Suppe Chriesi-Mascarpone-Wähe mit Rahm
Samstag 21. September	Blatt- und Tomatensalat Maissuppe mit Salbei Gekochter Hamme Kartoffel-Gemüse-Eintopf Hefe-Nussstängel	Suppe Birchermüesli garniert
Sonntag 22. September	Blatt- und Randensalat Kraftbrühe Feldheim Schweinssteak mit Pilzsauce Rösti-Kroketten Rüebli Duo Schokoladen-Flan	Suppe Kalter Braten und Herlisberger-Chäs garniert

Wochenhit Mittag: **G'hackets mit Hörnli, Apfelmues, Reibkäse**

Wahlmenü Abend: Melone mit Schinken, Salami-Sandwich, Zwetschgen-Wähe, Birchermüesli, Melonen- und Schinkenmousse*, Frucht-Getreidebrei* mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: G'schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse, Siedfleisch garniert

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