

Menüplan 25. - 01. Dezember 2024



Woche 48

Mittagessen

Abendessen

Montag 25. November	Blatt- und Kabissalat Bouillon mit Backerbsen Buure-Bratwurst mit Zwiebeljus Pommes frites Kohlräbli mit Kräutern Kaki-Mango-Salat	Suppe Pastetli mit Brätkügeli Mischgemüse
Dienstag 26. November	Blatt- und Maissalat Kressecremesuppe Hirsch-Voessen Spätzli Rotkabis geschmort Nidlä-Törtli	Suppe Birchermüesli mit Bananen garniert
Mittwoch 27. November	Nüsslisalat mit Speckwürfeli Broccolicremesuppe Bio-Siedfleisch und Schüblig Salzkartoffeln Dörrbohnen Saisonfrucht	Suppe Penne Carbonara Sbrinz gerieben Mischsalat
Donnerstag 28. November	Blatt- und Champignonsalat Haferflockensuppe Pouletsaftbraten mit Rosmarinjus Polenta mit Mascarpone Sellerie mit Tomatenwürfeli Pfirsich-Aprikosencreme	Suppe Kalter Teller mit Cervelat und Tilsiter
Freitag 29. November	Blatt- und Blumenkohlsalat Tomatensuppe Wolfsbarschilet* ASC gebraten Gemüse-Reis Lauchragout Saisonfrucht	Suppe Rhabarberwähe mit Schlagrahm
Samstag 30. November	Bunter Blattsalat Marronisuppe mit Eierschwämmli Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Rüebl Duo Schokoladenkuchen	Suppe Teigwarenauflauf Grossmutter Art Aprikosenkompott
Sonntag 01. Dezember	Blatt- und Rüeblisalat Kraftbrühe mit Fädli Aargauer Schweinshalsbraten Schupfnudeln Rosenkohl Kürbis-Mascarpone-Schnitte	Suppe Wildpastete mit Apfelschnitzen Cumberlandsauce garniert

Wochenhit Mittag: Fleischkäse, Rosmarin-Kartoffeln, Wurzelgemüse

Wahlmenü Abend: Schinken-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Chäs-Chüechli mit Salaten, Birchermüesli, Kartoffelstock mit Rührei

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 49

Mittagessen

Abendessen

Montag 2. Dezember	Blatt- und Tomatensalat Klare Lauchsuppe Kaninchenragout Tessiner Art Hirsotto Kefen glasiert Mandarine	Währschafte Gulaschsuppe Knoblauch-Kräuter-Brötli
Dienstag 3. Dezember	Blatt- und Randen-Apfelsalat Erbsencremesuppe Gemüse-Burger, Tomaten-Oregano-Sauce Gestampfte Kartoffeln Gemüseragout Banane-Schoggi-Muffin	Suppe Quakstrudel mit Vanillesauce Zimtucker
Mittwoch 4. Dezember	Maissuppe mit Ingwer Lasagne Feldheim Gemischter Salat Saisonfrucht	Suppe Kalter Braten und Alpkäse
Donnerstag 5. Dezember	Blatt- und Kohlrabisalat Gemüsesuppe Pflanzeart Schweinsrahmschnitzel Nudeln Broccoli Meringues mit Früchten und Rahm	Suppe Omelette mit Speckwürfeli und Champignons Grüner Salat
Freitag 6. Dezember	Blattsalat mit gehackten Eiern Brotsuppe mit Kümmel Saiblingfilet* Luzerner Art Peterli-Kartoffeln Fenchel Haus-Gritibänz	Suppe Birnenwähe mit Rahm
Samstag 7. Dezember	Blatt- und Pfälzersalat Kräutercremesuppe Poulet-Casimir Basmati-Reis Wok-Gemüse Kaki-Vanillecreme	Suppe Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat
Maria Himmelfahrt Sonntag 8. Dezember	Blatt- und Bohnensalat Wirz-Kurkumacremesuppe Rindskopfbäggli geschmort Kartoffelstock Grill-Gemüse Zimtparfait mit Feigengelee	Suppe Huus-Teller mit Kaltbach- Rahmkäse und Aufschnitt

Wochenhit Mittag: Brätschnitzel, Rösti, Gelbe Bohnen mit Peperoni

Wahlmenü Abend: Schinken-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Chäs-Chüechli mit Salaten, Birchermüesli, Kartoffelstock mit Rührei

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 09. - 15. Dezember 2024



Woche 50

Mittagessen

Abendessen

	Mittagessen	Abendessen
Montag 9. Dezember	Blatt- und Selleriesalat Gemüsesuppe Bauernart Pouletschenkel Nüdeli Broccoli und Mandeln Saisonfrucht	Suppe Mais-Pizza mit Salami, Tomaten und Mozzarella Blattsalat
Dienstag 10. Dezember	Blatt- und Kürbissalat Rote Peperonisuppe Rippli und Schüblig Dampfkartoffeln Sauerkraut Mousse Macchiato	Suppe Eierhörnli Apfelkompott
Mittwoch 11. Dezember	Eisbergsalat Haferflocken-Lauchsuppe Hackbraten Kräuterreis Blumenkohl Mimosa Fruchtsalat	Suppe G'schwellti mit Luzerner Rahmkäse, Kräuterkäsemousse und Emmentaler
Donnerstag 12. Dezember	Bouillon mit Einlauf Spaghetti mit Bolognese-Sauce Blatt- und Gemüsesalat Aaron's Art Rote Grütze mit Rahm	 Kürbissuppe mit Wienerli-Rädli Huusbrötli
Freitag 13. Dezember	Blatt- und Rosenkohlsalat Tomatensuppe mit Kokosmilch Gebratenes Seeteufelfilet* mit Peterli-Kruste Weisswein-Risotto Rahm-Wirz Guetzli	Suppe Mandarinenwähe mit Nidlä
Samstag 14. Dezember	Blatt- und Erbslisalat Geflügecremesuppe mit Gemüsebrunoise Schweinsgeschnetzeltes mit Majoransauce Kernser Titlis Hütli Zucchetti provençale Granatapfelbecher	Suppe Kaiserschmarrn mit Birnenkompott
Sonntag 15. Dezember	Blatt- und Randensalat Reis-Rucolacremesuppe Rindsbraten mit Merlotjus Rösti-Galetten Gemüse-Bouquet Mandarinenmousse mit Orangenkern	Suppe Huus-Teller mit BBQ-Braten, Rauchlachs und Avocadomousse

Wochenhit Mittag: Rehpfeffer, Spätzli, Rosenkohl

Wahlmenü Abend: Schinken-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Chäs-Chüechli mit Salaten, Birchermüesli, Kartoffelstock mit Rührei

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. Dezember 2024



Woche 51

Mittagessen

Abendessen

Montag 16. Dezember	Mischblattsalat Asiatische Gemüsesuppe Kalbshackfleisch-Kugeln mit Pilzsauce Griessschnitte überbacken Schwarzwurzeln Saisonfrucht	Suppe Russischer Salat mit Ei garniert
Dienstag 17. Dezember	Kopf- und Broccolisalat Suppe Hausfrauenart Blut- und Leberwurst mit Zwiebeljus Schnittlauchkartoffeln Bouillon-Rüben Apfelmues	Suppe Schinkencake Nüsslisalat
Mittwoch 18. Dezember	Blatt- und Linsensalat Kürbiscremesuppe Schweinskotellet mit Kräuterschaum Kartoffel-Krokette Vichy Karotten Ananas-Kaki-Salat	Suppe Käseschnitte Gemüsesalat
Donnerstag 19. Dezember	Bunter Lollosalat Luzerner Chrütterrahmsuppe Poulet-Innenfilet, Zitronen-Thymiansauce Kernser Spiralen tricolore Kohlräbli Saisonfrucht	Suppe Weihnachtfeier intern
Freitag 20. Dezember	Blatt- und Edamame-Rettichsalat Hafer-Lauchsuppe Fisch-Stäbli*, Kräuter-Quark-Mayonnaise Gebratene Kartoffelschnitze Rahmspinat Quiten-Muffin	Suppe Aprikosenwähe mit Rahm
Samstag 21. Dezember	Blatt- und Rüeblisalat Geflügelbouillon mit Gemüsestreifen Hirschbraten mit Speckwürfeli Schupfnudeln Gebratene Kürbiswürfel Katalanische Creme	Bündner Gerstensuppe Huus-Maisbrötli
Sonntag 22. Dezember	Blatt- und Cole Slaw Salat Waldpilzcremesuppe Rindshohrückensteak mit Bearnaise-Sauce Rosmarinkartoffeln Grüne Bohnen Speculatius-Blutorange-Tiramisu	Suppe Huusteller mit Aufschnitt, Appenzeller-Käse und Ei

Wochenhit Mittag: Glasierte Kalbsbrustschnitte, Kartoffelstock, Mischgemüse

Wahlmenü Abend: Schinken-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Chäs-Chüechli mit Salaten, Birchermüesli, Kartoffelstock mit Rührei

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 23. - 29. Dezember 2024



Woche 52

Mittagessen

Abendessen

Montag 23. Dezember	Blatt- und Gemüsesalat Broccolicremesuppe Kräuterschweinsbratwurst Rösti-Galetten Butter-Kohlräbli Nidlä-Törtli	Suppe Ravioli mit Tomatensauce Sbrinz gerieben Blattsalat
Heilig-Abend Dienstag 24. Dezember	Blatt- und Pfälzersalat Bouillon mit Diablotins Pouletbrust mit Estragon-Sauce Tanzapfen-Kroketten Grill-Gemüse Tiroler-Cake	Suppe Pastetli mit Brätchügeli Erbsli und Rüebl Glace
Weihnachten Mittwoch 25. Dezember	Blatt- und Maissalat Grünerbsenpüreesuppe mit Austernpilzen Schweinsfilet Metzger Art Nudeln mit Gemüsestreifen Ofen-Rüebl Limetten-Tanne	Suppe Siedfleischsalat garniert Huusbrötli
Stefanstag Donnerstag 26. Dezember	Kopf- und Selleriesalat Kresse-Haselnusschaumsuppe Kalbsschulterbraten Kartoffelgratin Rosenkohl Mandarine-Panna Cotta	Suppe Griessbrei Rhabarberkompott
Freitag 27. Dezember	Blatt- und Broccolisalat Gemüsecremesuppe MSC Dorschfilet* mit Weisswein-Sauce Pilaw Reis Fenchel und rote Peperoni Saisonfrucht	Suppe Apfelwähe mit Rahm
Samstag 28. Dezember	Mischblatt-Salat Hafer-Lauchsuppe Schweinsrahmschnitzel Kernser Spiralen Pesto-Tomate Mini-Berliner	Suppe Gemüsesuppe mit Rohschinkenwürfeli Kartoffel-Nussbrot
Sonntag 29. Dezember	Blatt- und Kürbis-Apfelsalat Champignoncremesuppe Kalbsgeschnetzeltes mit Dijon-Senf-Sauce Geröstete Erdöpfel-Spanne Zucchetti Vanillemousse und gefüllte Windbeutel	Suppe Feldheimteller mit Salami und Greyerzer

Wochenhit Mittag: Royal Schinken, Kartoffel-Lauch-Gratin,

Wahlmenü Abend: Schinken-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Chäs-Chüechli mit Salaten, Birchermüesli, Kartoffelstock mit Rührei

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 30. - 05. Januar 2025

Woche 1

Mittagessen

Abendessen

Montag 30. Dezember	Nüsslisalat mit Ei und Brotwürfeli Brotsuppe mit Lauchstreifen Trutenschnitzel mit Pilzen Kernser Teigwaren Blumenkohl Banane	Suppe Birchermüesli mit Rahm
Silvester Dienstag 31. Dezember	Blatt- und Pfälzer-Salat Gemüsepüreesuppe Lamm-Ragout mit Gemüse Bäckerinkartoffeln Schwarzwurzeln Apfeltasche	Suppe Heisser Beinschinken Kartoffelsalat Glaceschnitte
Neujahr Mittwoch 01. Januar	Blatt- und Selleriesalat Kraftbrühe Feldheim Rindshohrückensteak mit Madeirasauce Duchesse-Kartoffeln mit Trüffel Rüebli-Duo mit Kräutern Schokoladen-Vanille-Schnitte	Suppe Wurst-Käsesalat garniert
Berchtoldstag Donnerstag 2. Januar	Blatt- und Süssmaissalat Oreganocremesuppe mit Hersttrompeten Schweden Braten Polenta Schnitte mit Bohnen Broccoli Ananas-Passionsfrüchte-Becher	Suppe G´Hackets und Hörnli Eisbergsalat
Freitag 3. Januar	Nüsslisalat Grünkern-Suppe Flunderfilet* mit Gemüse-Rahmsauce Spinat-Risotto Saisonfrucht	Suppe Nidlä-Bire-Wähe mit Rahm
Samstag 4. Januar	Flämische Suppe Lasagne Feldheim Gemischter Salat Mandarine	Suppe G´schwelti mit Greyerzer- Rigi- und Hüttenkäse
Sonntag 5. Januar	Blatt- und Randensalat Rüeblicremesuppe Schweins-Holzfüllersteak mit Honig-Quittensauce Pommes Williams Pfälzer mit Liscio Gebrannte Creme mit Rum	Suppe Huusteller mit Schinken, und Rauchlachs Knoblibrot

Wochenhit Mittag: Überbackenes Rösti-Toast mit Tomaten, Speck und Käse, Gemischter Salat,

Wahlmenü Abend: Schinken-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Chäs-Chüechli mit Salaten, Birchermüesli, Kartoffelstock mit Rührei

Feldheim Klassiker: G´schwelti 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 2

Mittagessen

Abendessen

<p>HI 3 Könige Montag 6. Januar</p>	<p>Blattsalat mit Rauchlachs Gemüsesuppe Bauernart Rösti-Pastetli mit Kalbsgeschnetzeltes und Pilzen</p> <p>Erbsli und Rüebl Drei-Königskuchen</p>	<p>Suppe</p> <p>Königspastete mit Cumberland-Sauce und Salaten garniert</p>
<p>Dienstag 7. Januar</p>	<p>Blatt- und Bohnensalat Minestrone Blut- und Leberwurst mit Zwiebeljus Gestampfte Butter-Kartoffeln Bohnen provençale Apfelmues</p>	<p>Suppe</p> <p>Götterspeise mit Beerenkompott und Rahm</p>
<p>Mittwoch 8. Januar</p>	<p>Eisbergsalat mit Champignons Petersiliencremesuppe Emmentaler Brätschnitzel Kernser Urdinkel Teigwaren Rahm-Krautstiele Saisonfrucht</p>	<p>Suppe</p> <p>G'schwellti mit Emmentaler, Napf-Frischkäse und Hüttenkäse</p>
<p>Donnerstag 9. Januar</p>	<p>Grüner Salat Brotsuppe mit Kümmel Pouletbrust mit Salbei Risotto Glasierte Rüebl Himbeer-Vanille-Plunder</p>	<p>Suppe</p> <p>Lauwarmer Fleischkäse Gemüse-Penne-Salat</p>
<p>Freitag 10. Januar</p>	<p>Blatt- und Tomatensalat Suppe Pflanzertart Zanderknusperli*, Sauce Tartare Salzkartoffeln Blattspinat Saisonfrucht</p>	<p>Suppe</p> <p>Bananen-Chriesiwähe mit Nidlä</p>
<p>Samstag 11. Januar</p>	<p>Blatt- und Ananas-Rüeblisalat Süsskartoffeln-Currycremesuppe Wild-Hackbraten mit Dörripflaumen Kernser Rigi-Rollen Safran-Kohlräbli Feigencreme mit Portweingelee</p>	<p>Suppe</p> <p>Pfannkuchen mit Lauch und Speckwürfeli gefüllt Gemüsesauce</p>
<p>Sonntag 12. Januar</p>	<p>Blatt- Fenchel-Birnensalat Kraftbrühe mit Eierstich Glasierter Kalbsbraten Herzogin-Kartoffeln Rosenkohl Tartelletes mit Kaffeemousse</p>	<p>Suppe</p> <p>Huusteller mit Lyoner und Alpkäse</p>

Wochenhit Mittag: Cannelloni mit, Rindfleisch und Tomaten, Kleiner Salat

Wahlmenü Abend: Schinken-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Chäs-Chüechli mit Salaten, Birchermüesli, Kartoffelstock mit Rührei

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 13. - 19. Januar 2025



Woche 3

Mittagessen

Abendessen

Montag 13. Januar	Kopf und Pfälzersalat Gemüsesuppe dörflische Art Grill-Burger mit Estragonsauce Schupfnudeln Ratatouille Saisonfrucht	Suppe Weiche Feldheim-Brotschnitte mit Schinken und Käse gefüllt Blattsalat
Dienstag 14. Januar	Blatt- und Kohlrabisalat Blumenkohlcremesuppe Bauernbratwurst mit Zwiebeljus Frittierte Kartoffeln Wurzelgemüse Birnen-Mangosalat	Suppe Spaghetti Napoli Reibkäse Gemischer Salat
Mittwoch 15. Januar	Blatt- und Kichererbsensalat Gemüsesuppe Siedfleisch und Speck Schnittlauchkartoffeln Sauerkraut und Rüben Kürbis-Muffin	Suppe Warmer Cervelat Gemüse-Teigwarensalat
Donnerstag 16. Januar	Blatt- und Rotkabissalat Geflügelbouillon mit Brotwürfeli Trutengeschnetzeltes Casimir Basmati-Reis WOK-Gemüse Zimt-Apfel-Schaum	Suppe Canapés mit Salami und Eier-Mousse
Freitag 17. Januar	Bunter Blattsalat Grünkohlsuppe mit Tofu-Streifen Alaska Seelachs-Sticks* mit Sauce Tartare Süsskartoffel-Scheiben Rahmspinat Saisonfrucht	Suppe Zwetschgenwähe mit Schlagrahm
Samstag 18. Januar	Blatt- und Blumenkohlsalat Maiscremesuppe Ungarisches Gulasch Spätzli Rotkabis geschmort Schokoladencreme	Suppe Apfelchüechli Vanillesauce Zimtzucker
Sonntag 19. Januar	Blatt- und Gemüse-Eier-Salat Kürbissuppe mit Orangenschäum Schweinsschulterbraten Jäger Art Nudeln Pfälzer-Duo Vermicelles mit Rahm	Suppe Kalter-Teller mit Trutenschinken und Wildbachkäse garniert

Wochenhit Mittag: Fleischkäse, Wedges Kartoffeln, Rüeblli glasiert

Wahlmenü Abend: Schinken-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Chäs-Chüechli mit Salaten, Birchermüesli, Kartoffelstock mit Rührei

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 20. - 26. Januar 2025



Woche 4

Mittagessen

Abendessen

Montag 20. Januar	Blatt- und Selleriesalat Klare Gemüsesuppe Schweinsbratwurst mit Schalottensauce Pommes frites Blumenkohl Birne	Suppe Ravioli mit Rindfleisch Sbrinz gerieben Gemischter Salat
Dienstag 21. Januar	Kopf- und Champignonssalat Lauchpüreesuppe Brätkügel im Reisring Schwarzwurzeln und Kürbis Orangenmousse	Suppe Vogelheu Pfirsichkompott
Mittwoch 22. Januar	Nüsslisalat mit Knoblauch-Crôtons Bouillon mit Einlauf Äplermakkronen mit Alpkäse Röst-Zwiebeln Apfelkompott Saisonfrucht	Suppe Wienerli Randen- und Kartoffelsalat
Donnerstag 23. Januar	Blatt- und Maissalat Haferflockensuppe Rippli und Saucisson Kartoffel-Lauch-Ragout Nussstange	Reichhaltige Bündner Gerstensuppe Huus-Brötli
Freitag 24. Januar	Pilzcremesuppe Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat Zitronen-Muffin	Suppe Chriesi-Mascarpone Wähe mit Rahm
Samstag 25. Januar	Kopf- und Gemüsesalat Apfel-Fenchelcremesuppe Kalbshaxe mit Perlzwiebeln Kernser Titlis-Hüetli Peperoni-Auberginenragout Beeren-Joghurtcreme	Suppe Mais-Schnitte mit Schinken und Zucchetti überbacken Blattsalat
Sonntag 26. Januar	Blatt- und Spitzkabissalat Broccolicremesuppe Sanft gegartes Schweinsohrückensteak Rösti Galetten Rüebli-Duo Vanilleköppli mit Fruchtpüree	Suppe Huus-Teller mit BIO-Landjäger, Aufschnitt und Kaltbach Swiss Gouda

Wochenhit Mittag: Pouletschenkel mit Kräutersauce, Bratkartoffeln, Gedämpfte Bohnen

Wahlmenü Abend: Schinken-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Chäs-Chüechli mit Salaten, Birchermüesli, Kartoffelstock mit Rührei

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.