

Menüplan 20. - 26. Mai 2024



Woche 21

Mittagessen

Abendessen

Tag	Mittagessen	Abendessen
Pfingsten Montag 20. Mai	Blatt- und Kabissalat Spargelcremesuppe Schweinskotellet Gestampfte Kartoffeln Rüebli-Duo Blechkuchen	Suppe Gulaschsuppe Knobli-Brot
Dienstag 21. Mai	Fenchelsuppe mit Peterli Spaghetti Bolognese Sbrinz gerieben Gemischter Salat Joghurt-Limettenmousse	Suppe Wurst-Käsesalat garniert
Mittwoch 22. Mai	Nüssli- und Selleriesalat Kokosmilchcremesuppe mit Zitronengras Trutengeschnetzeltes süss-sauer Pilaw-Reis WOK-Gemüse Frappe	Suppe Kaiserschmarren Apfelkompott
Donnerstag 23. Mai	Blatt- und Champignonsalat Gemüsesuppe Feldheim Hamburger Country Frites Grüne Bohnen Marinierte Erdbeeren mit Nidlä	Suppe Käse-Schnitte Gemischter Salat
Freitag 24. Mai	Blatt- und Blumenkohlsalat Bouillon mit Kräutern Pochiertes Forellenfilet* Hausfrauenart Bouillon-Kartoffeln Blattspinat Saisonfrucht	Suppe Birnenwähe mit Schlagrahm
Samstag 25. Mai	Kopf- und Frühlingssalat Brotsuppe mit Kümmel Adrio mit Thymianjus Griessschnitte Broccoli Zitronen-Muffin	Suppe Schüblig Kartoffel-Gemüse Auflauf
Sonntag 26. Mai	Blatt- und Rüebli-salat Oxtailsuppe Feldheimart Kalbscarreebraten mit Morchelsauce Kartoffelgratin Gemüsebouquet Erdbeerschnitte	Suppe Kalter-Teller mit Buure-Schinken und Bergkäse garniert

Wochenhit Mittag: Kernser Spiralen tricolore, mit Frühlingsgemüse-Ragout, Sbrinz gerieben, Gemischter Salat

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Aprikosenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Chäschüechli und gemischter Salat, Griessbrei 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 27. - 02. Juni 2024



Woche 22

Mittagessen

Abendessen

Montag 27. Mai	Blatt- und Tomatensalat Haferflockensuppe mit Gemüse Schweinsvoren mit Balsamico-Sauce Risi-Bisi Fruchtschnitte	Suppe Russischer Salat mit Ei
Dienstag 28. Mai	Blatt- und Randensalat Bärlauchcremesuppe Gebackener Speck-Fleischkäse Neue Kartoffeln mit Rosmarin Geschmorter Lattich mit Gemüsewürfeli Orange	Gerstensuppe mit Bündnerfleisch Husbrötli
Mittwoch 29. Mai	Blatt- und Pfälzersalat Tomatensuppe mit Basilikum Äplermakkronen mit Emmentaler Käse Apfelmues	Suppe Birchermüesli mit Erdbeeren garniert
Fronleichnam Donnerstag 30. Mai	Blatt- und Kohlrabisalat Buchstaben-Bouillon Walliser Schweinshalsbraten Polenta-Schnitte mit Cantadou Peperoni grilliert Orangencreme	Suppe Zigerklee mit Birnenfächern garniert Weissbrot Fruchtjoghurt
Freitag 31. Mai	Blattsalat mit gehackten Eiern Broccolicremesuppe Fisch*-Sticks MSC mit Peterli-Mayonnaise Dampfkartoffeln Buntes Frühlingsgemüse Saisonfrucht	Suppe Chriesi-Quark-Wähe mit Nidlä
Samstag 1. Juni	Suppe Pflanzeart Cannelloni überbacken mit Rindfleischfüllung Gemischter Salat Berliner	Suppe Grüne Spargeln mit Rührei und Schinkenstreifen Bratkartoffeln
Sonntag 2. Juni	Blatt- und Bohnensalat Kraftbrühe mit Flädli Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Geröstete Erdöpfel-Späne Kefen mit Gemüsestreifen Erdbeeren-Tartelettes	Suppe Huusteller mit Cervelat und Landessänder-Chäs garniert

Wochenhit Mittag: Tessiner Schweinsschnitzel, Linguine, Bohnen

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Aprikosenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Chäschüechli und gemischter Salat, Griessbrei 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 03. - 09. Juni 2024



Woche 23

Mittagessen

Abendessen

Montag 3. Juni	Blatt- und Selleriesalat Spargel-Bärlauchcremesuppe Lammvoressen Emmentaler Art Risotto Rahm-Krautstiele Milch-Bleckkuchen mit Caramel	Suppe Tortellini mit Tomatensauce Blattsalat
Dienstag 4. Juni	Bunter Blatt- und Spargelsalat Zucchetticremesuppe Hackfleischkugel mit Champignons Kernser Titlis Hütli Romanesco mit Brotbrösmeli Kiwi	Suppe G'schwellti und Käse Urner Bergkäse, Emmentaler und Brie
Mittwoch 5. Juni	Maissuppe mit Salbei Lasagne Feldheim Gemischter Salat Fruchtwähe	Suppe Pizza Feldheim mit Schinken, Tomaten und Mozzarella Gemischter Salat
Donnerstag 6. Juni	Kopf- und Gurkensalat Bouillon mit Croutons Gemüse-Rösti mit Raclette überbacken Spiegelei Guetzli	Suppe Siedfleischsalat garniert
Freitag 7. Juni	Blatt- und Spitzkabissalat Tomatensuppe mit Reis Gebratenes Royal-Dorschrückenfilet* Salzkartoffeln Rahmspinat Saisonfrucht	Suppe Apfel-Mascarpone-Wähe mit Schlagrahm
Samstag 8. Juni	Kopf- und Gemüsesalat Gemüsecremesuppe Lozärner Chügeli-Pastetli Rüebli Joghurt-Erdbeermousse	Suppe Spaghetti Bolognese Sbrinz gerieben Gemischter Salat
Vatertag Sonntag 9. Juni	Blatt- und Randensalat Most-Schaumsuppe Rindsschmorbraten Kartoffelstock Wurzelgemüse Gebrannte Creme mit Rum	Suppe Frühlingspastete mit Cumberland-Sauce Selleriesalat garniert

Wochenhit Mittag: Schweins-Pfeffer, Spätzli, Zuchetti-Duo

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Aprikosenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Chäschüechli und gemischter Salat, Griessbrei 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 10. - 16. Juni 2024

Woche 24

Mittagessen

Abendessen

Tag	Mittagessen	Abendessen
Montag 10. Juni	Blatt- und Broccolisalat Rüeblicremesuppe Buure-Voessen Polenta Erbsen Himbeercreme mit Blanc battu	Suppe Eierhörnli Aprikosenkompott
Dienstag 11. Juni	Grüner Salat Bouillon mit Gemüsestreifen Gefüllte Schweinebrust Duchesse-Kartoffeln Bohnen-Duo Erdbeeren	Suppe Fotzelschnitte Apfelmues Zimtzucker
Mittwoch 12. Juni	Blatt- und Linsensalat Gemüsesuppe Bauern Art Kalbsbratwurst mit Zwiebeljus Pommes frites Gedünstete Zucchetti Glace mit Rahm	Suppe Kartoffel-Ei-Roulade mit Gemüsesauce
Donnerstag 13. Juni	Grüner- und Rüeblisalat Grünerbsensuppe Toscana-Braten Maischnitte Sellerie mit Schnittlauch Saisonfrucht	Suppe Gekochter Hamme Kartoffelsalat
Freitag 14. Juni	Blatt- und Schwarzwurzelsalat Blumenkohlcremesuppe Merlanfilet* mit Frühlingsgemüse, Hollandaise Sauce Safran-Nudeln Fenchel Apfel	Suppe Rhabarber-Quark-Wähe Nidlä
Samstag 15. Juni	Kohlrabicremesuppe Penne "5 P" (mit Tomatenpüree, Reibkäse, Peterli, Rahm und Speck) Gemischter Salat Bananen-Marmorcake	Suppe Wurstweggen Feldheim Spargel-Gemüsesalat
Sonntag 16. Juni	Blatt- und Cole Slaw Salat Petersiliencremesuppe Schweinsfilet im Teig Kartoffel-Kroketten Pfälzer rot Kirsch-Schwarzwälder-Schnitte	Suppe Feldheimteller mit Schinken, Roastbeef mit Tartaresauce Huusbrötli

Wochenhit Mittag: Poulet Jäger-Steak mit Kräuterbutter, Gemischter Salat,

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Aprikosenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Chäschüechli und gemischter Salat, Griessbrei 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 17. - 23. Juni 2024



Woche 25

Mittagessen

Abendessen

Tag	Mittagessen	Abendessen
Montag 17. Juni	Misch- und Zucchettisalat Klare Brotsuppe mit Kümmel Gebratener Cervelat mit Zwiebeljus Butter-Rösti Grillgemüse Caramel-Köpfli	Suppe Poulet-Maissalat mit Früchten Melonenschnitz
Dienstag 18. Juni	Gemüsesuppe Planzerart G'hackets und Hörnli Sbrinz gerieben Gemischter Salat Saisonfrucht	Suppe Vogelheu Rhabarberkompott Zimtucker
Mittwoch 19. Juni	Grüner- und Maissalat Sellerie-Birnensuppe Riz Casimir mit Schweinsgeschnetztem Wok-Gemüse Holunder-Mousse	Suppe Canapés mit Schinken und Salami garniert
Donnerstag 20. Juni	Kopf- und Kabissalat Lauchcremesuppe Pouletbrustschnitzel Pizzaiollo Basilikum-Spaghetti Gedünstete Zucchini-Duo Birne	Suppe Grill / Smoker Abend Grilladen Gemischter Salat
Freitag 21. Juni	Eisberg- und Gemüsesalat Zitronengrascrcemesuppe Seeteufelmedaillon* im Sbrinz-Peterlimantel Risotto mit Mascarpone Gemüse-Ragout Cornet-Glace	Suppe Chriesi-Quarkwähe mit Nidlä
Samstag 22. Juni	Blatt- und Tomaten-Mozzarella-Salat Spargelcremesuppe Paniertes Schweinsschnitzel Frittierte Kartoffeln Glasierter Rüebl Meringues mit Rahm	Suppe Wurst-Käsesalat garniert
Sonntag 23. Juni	Blatt- und Rüeblisalat Kressecremesuppe mit Champignons Rindskopfbäggli mit Portweinsauce Kartoffelstock Feldheim Romanesco Beeren-Tartelettes	Suppe Huus-Teller mit Aufschnitt und Kaltbacher Rahmkäse garniert

Wochenhit Mittag: Chrüzberg-Spiess, Ofen-Kartoffeln, Rüebl-Duo

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Aprikosenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Chäschüechli und gemischter Salat, Griessbrei 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 24. - 30. Juni 2024



Woche 26

Mittagessen

Abendessen

Tag	Mittagessen	Abendessen
Montag 24. Juni	Misch- und Kefensalat Bouillon mit Backerbsen Trutenschenkel-Tornado im Speckmantel Griess-Gnocchi Rahmwirz mit Kümmel Chiesi-Mousse mit Schokoladenspänne	Suppe Sandwich mit Spargeln und Schinken
Dienstag 25. Juni	Blatt- und Broccolisalat Minestrone Rippli mit Senf-Honigsauce Kartoffel-Lauch-Ragout Fruchtsalat	Suppe Penne mit Feldheim-Sauce Reibkäse Blattsalat
Mittwoch 26. Juni	Eisberg- und Bohnensalat Spinatcremesuppe Äplermakkronen mit Berg-Käse und Zwiebschweize Apfelmues	Suppe Birchermüesli mit Früchten garniert
Donnerstag 27. Juni	Blatt- und Rüeblisalat Kichererbsencremesuppe Aargauer Schweinsbraten Wedges-Kartoffeln Röschen-Mischung Saisonfrucht	Suppe Grillierte Pouletbrust Kräuter-Quarksauce Gemischter Salat
Freitag 28. Juni	Blatt- und Selleriesalat Tomatensuppe Paniertes Schollenfilet*, Kerbel-Quark-Mayonaise Mischgemüse Bauern Art mit Kartoffeln Becher-Glace	Suppe Birnenwähe mit Nidlä
Samstag 29. Juni	Kopf- und Randensalat Linsenpüree-Suppe Speckfleischkäse mit Rotweinjus Kernser Tagliatelle Urdinkel Ratatouille Rüeblicake	Suppe Schinken-Toast mit Käse überbacken Blattsalat
Sonntag 30. Juni	Blatt- und Zuchettisalat Kraftbrühe Feldheim mit Knoblauch-Croutons Metzgerfilet mit Barolojus Kartoffelgratin Blumenkohl Mornay Frucht-Quarktorte	Suppe Kalter Schweinsbraten mit BBQ-Sauce Gemischter Salat

Wochenhit Mittag: Saftige Specktranche, Bratkartoffeln, Grillgemüse

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Aprikosenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Chäschüechli und gemischter Salat, Griessbrei 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 01. - 07. Juli 2024



Woche 27

Mittagessen

Abendessen

Montag 1. Juli	Toskanische Bohnensuppe Spaghetti mit Tomatensauce Sbrinz gerieben Gemischter Salat Guetzli	Suppe Griessschnitte Birnenkompott Zimtucker
Dienstag 2. Juli	Blatt- und Pfälzersalat Lauchsuppe Grillplausch mit Salaten in der Cafeteria Becher-Glace	Suppe Omelette mit Kartoffeln und Speckwürfeli Rüebli-sauce Blattsalat
Mittwoch 3. Juli	Grüner und Selleriesalat Kohlrabicremesuppe Kalbsvoressen Grossmutterart Gestampfte Kartoffeln Tomate mit Kräutern Beeren-Quarkmousse	Suppe Rösti-Pizza Gemischter Salat
Donnerstag 4. Juli	Misch- und Butterbohnen-Salat Kraftbrühe mit Eierstich Pastetli mit Brätchügeli mit Erbsli und Rüebli Saisonfrucht	Suppe Lauwarmer Hamme Kartoffel-Gemüse-Auflauf
Freitag 5. Juli	Bunter Blatt- und Randensalat Haferflocken-Suppe Lachsfilet* mit Kräuterkruste Zitronensauce Gemüse-Reis Apfel	Suppe Aprikosenwähe mit Nidlä
Samstag 6. Juli	Blatt- und Kohlrabisalat Linsenpüreesuppe Pouletgeschnetzeltes mit Rahmsauce Rösti-Galetten Rüebli Duo Berliner	Suppe Chriesisturm
Sonntag 7. Juli	Grüner und Maissalat Peperoni-Zitronengrascremesuppe Johanniterbraten mit Senf- Oreganosauce Butternüdeli Grill-Gemüse Roulade mit Beeren	Suppe Huusteller mit Cervelat und Rigi-Käse garniert

Wochenhit Mittag: Fleischkäse, Frittierte Kartoffeln, Broccoli

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Aprikosenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Chäschüechli und gemischter Salat, Griessbrei 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 08. - 14. Juli 2024



Woche 28

Mittagessen

Abendessen

Montag 8. Juli	Misch- und Cherry-Tomatensalat Geflügelcremesuppe mit Koriander Rindsgulasch Stroganoff Kräuter-Nudeln Kohlräbli Frappe	Suppe Penne 5P Sbrinz gerieben Blattsalat
Dienstag 9. Juli	Blatt- und Blumenkohlsalat Sellerie-Apfelcremesuppe Schweinsgeschnetzeltes Süss-Sauer Gebratener Reis mit Gemüse Vanille-Muffin mit Schokolade	Suppe G'schwellti mit Marbacher- Schrattenzackenkäse, Hüttenkäse und Kräuter-Brie
Mittwoch 10. Juli	Eisberg- und Kichererbsensalat Gerstensuppe mit Rohschinken Hamburger mit Balsamico-Jus Pommes frites Glasierte Rüebl-Duo Saisonfrucht	Suppe Kalbsbratwurst Gemischter Salat Huusbrötli
Donnerstag 11. Juli	Blatt- und Rüeblisalat Bouillon mit Eierstich Kanichenvoessen Tessinerart Polenta Lauchragout Blanc-Battu-Creme mit Beeren	Suppe Gekochtes Ei auf Gemüse- und Linsensalat Cocktailsauce
Freitag 12. Juli	Bunter Blatt- und Selleriesalat Brotsuppe mit Kümmel Fischragout* mit Safransauce Salzkartoffeln Rahmspinat Banane	Suppe Lauwarmes Chriesibrägel
Samstag 13. Juli	Gemüsesuppe Bauern Art Lothringer Käse-Kuchen Gemischter Salat Caramel-Amaretti-Schaum	Suppe Ravioli mit Tomatensauce Reibkäse Blattsalat
Sonntag 14. Juli	Blatt- und Fenchelsalat Basilikumcremesuppe mit Gemüsewürfeli Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Grüne Bohnen Chriesi-Quark-Törtli	Suppe Feldheimteller mit Lyoner, Emmentalerkäse und Rauchlachs

Wochenhit Mittag: Schüblig, Kartoffel-Gemüsegratin,

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Aprikosenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Chäschüechli und gemischter Salat, Griessbrei 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 15. - 21. Juli 2024



Woche 29

Mittagessen

Abendessen

Montag 15. Juli	Bunter Blatt- und Maissalat Jägersuppe Planted-Geschnetzeltes mit Gemüse und Currysauce Kräuterreis Saisonfrucht	Suppe Belegte Brötli mit Thon* und Salami
Dienstag 16. Juli	Kopf- und Spargelsalat Geflügelbouillon mit Backerbsen Hack-Täschli Feldheim Rosmarin-Kartoffeln Kefen und Kohlrabi Schokoladenmousse	Suppe Schinkengipfeli Randensalat Wassermelone
Mittwoch 17. Juli	Misch- und Tomaten-Salat Pilzcremesuppe Rindsgeschnetzeltes Oriental Asia-Weizennüdeli Broccoli Beeren-Becher	Suppe Spätzli-Auflauf mit Speckwürfeli Blattsalat
Donnerstag 18. Juli	Kräuter-Schaumsuppe Spaghetti mit Feldheim-Sauce Sbrinz gerieben Gemischter Salat Ananas-Blech Kuchen	Suppe Wurst-Käsesalat garniert
Freitag 19. Juli	Kopf- und Selleriesalat Gemüsesuppe Pflanze Art Paniertes Quornschnitzel Frittierte Kartoffeln Rüebli Pflaume	Suppe Zwetschgenwähe mit Nidlä
Samstag 20. Juli	Blatt- und Thon-Gemüsesalat Blumenkohlcremesuppe Rippli Hörnli-und Gemüsesalat Straciatella-Creme	Suppe Cannelloni mit Gemüsefüllung überbacken Blattsalat
Sonntag 21. Juli	Misch- und Randensalat Spinatcremesuppe mit Selleriewürfeli Rindsschmorbraten Merlot Kartoffelstock Ofen-Gemüse Vanille-Köpfler mit Früchten	Suppe Feldheimteller mit Schinken und Greyerzer garniert

Wochenhit Mittag: Holzfäller-Steak, Kräuterbutter, Gemischter Salat

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Aprikosenwähe mit Rahm, Birchermüesli, Chäschüechli und gemischter Salat, Griessbrei 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.