

## Menüplan 20. - 26. Mai 2024



Woche 21

Mittagessen

Abendessen

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

**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

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

<b>Montag</b> 3. Juni	Blatt- und Selleriesalat Spargel-Bärlauchcremesuppe Lammvoressen Emmentaler Art Risotto Rahm-Krautstiele Milch-Bleckkuchen mit Caramel	Suppe  Tortellini mit Tomatensauce Blattsalat
<b>Dienstag</b> 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
<b>Mittwoch</b> 5. Juni	Maissuppe mit Salbei Lasagne Feldheim  Gemischter Salat Fruchtwähe	Suppe  Pizza Feldheim mit Schinken, Tomaten und Mozzarella Gemischter Salat
<b>Donnerstag</b> 6. Juni	Kopf- und Gurkensalat Bouillon mit Croutons Gemüse-Rösti mit Raclette überbacken Spiegelei  Guetzli	Suppe  Siedfleischsalat garniert
<b>Freitag</b> 7. Juni	Blatt- und Spitzkabissalat Tomatensuppe mit Reis Gebratenes Royal-Dorschrückenfilet* Salzkartoffeln Rahmspinat Saisonfrucht	Suppe  Apfel-Mascarpone-Wähe mit Schlagrahm
<b>Samstag</b> 8. Juni	Kopf- und Gemüsesalat Gemüsecremesuppe Lozärner Chügeli-Pastetli Rüebli  Joghurt-Erdbeermousse	Suppe  Spaghetti Bolognese Sbrinz gerieben Gemischter Salat
<b>Vatertag</b> <b>Sonntag</b> 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
<b>Montag</b> 10. Juni	Blatt- und Broccolisalat Rüeblicremesuppe Buure-Voessen Polenta Erbsen Himbeercreme mit Blanc battu	Suppe Eierhörnli Aprikosenkompott
<b>Dienstag</b> 11. Juni	Grüner Salat Bouillon mit Gemüsestreifen Gefüllte Schweinebrust Duchesse-Kartoffeln Bohnen-Duo Erdbeeren	Suppe Fotzelschnitte Apfelmues Zimtucker
<b>Mittwoch</b> 12. Juni	Blatt- und Linsensalat Gemüsesuppe Bauern Art Kalbsbratwurst mit Zwiebeljus Pommes frites Gedünstete Zucchetti Glace mit Rahm	Suppe Kartoffel-Ei-Roulade mit Gemüsesauce
<b>Donnerstag</b> 13. Juni	Grüner- und Rüeblisalat Grünerbsensuppe Toscana-Braten Maischnitte Sellerie mit Schnittlauch Saisonfrucht	Suppe Gekochter Hamme Kartoffelsalat
<b>Freitag</b> 14. Juni	Blatt- und Schwarzwurzelsalat Blumenkohlcremesuppe Merlanfilet* mit Frühlingsgemüse, Hollandaise Sauce Safran-Nudeln Fenchel Apfel	Suppe Rhabarber-Quark-Wähe Nidlä
<b>Samstag</b> 15. Juni	Kohlrabicremesuppe Penne "5 P" (mit Tomatenpüree, Reibkäse, Peterli, Rahm und Speck) Gemischter Salat Bananen-Marmorcake	Suppe Wurstweggen Feldheim Spargel-Gemüsesalat
<b>Sonntag</b> 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 24. - 30. Juni 2024**



Woche 26

Mittagessen

Abendessen

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

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



Woche 28

Mittagessen

Abendessen

<b>Montag</b> 8. Juli	Misch- und Cherry-Tomatensalat Geflügelcremesuppe mit Koriander Rindsgulasch Stroganoff Kräuter-Nudeln Kohlräbli Frappe	Suppe  Penne 5P Sbrinz gerieben Blattsalat
<b>Dienstag</b> 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
<b>Mittwoch</b> 10. Juli	Eisberg- und Kichererbsensalat Gerstensuppe mit Rohschinken Hamburger mit Balsamico-Jus Pommes frites Glasierte Rüebl-Duo Saisonfrucht	Suppe  Kalbsbratwurst Gemischter Salat Huusbrötli
<b>Donnerstag</b> 11. Juli	Blatt- und Rüeblisalat Bouillon mit Eierstich Kanichenvoressen Tessinerart Polenta Lauchragout Blanc-Battu-Creme mit Beeren	Suppe  Gekochtes Ei auf Gemüse- und Linsensalat Cocktailsauce
<b>Freitag</b> 12. Juli	Bunter Blatt- und Selleriesalat Brotsuppe mit Kümmel Fischragout* mit Safransauce Salzkartoffeln Rahmspinat Banane	Suppe  Lauwarmes Chriesibrägel
<b>Samstag</b> 13. Juli	Gemüsesuppe Bauern Art Lothringer Käse-Kuchen Gemischter Salat  Caramel-Amaretti-Schaum	Suppe  Ravioli mit Tomatensauce Reibkäse Blattsalat
<b>Sonntag</b> 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

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

**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.