

Menüplan 5. - 11. Juni 2023



Woche 23	Mittagessen	Abendessen
Montag 5. Juni	Rüeblicremesuppe Buure-Voessen Polenta Erbsen Himbeercreme mit Blanc battu	Suppe Eierhörnli Aprikosenkompott
Dienstag 6. Juni	Bouillon mit Gemüsestreifen Gefüllte Schweinebrust Duchesse-Kartoffeln Bohnen-Duo Apfel	Suppe Fotzelschnitte Apfelmues Zimtzucker
Mittwoch 7. Juni	Lauch-Kartoffelsuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebeljus Frittierte Kartoffeln Gedünstete Zucchini Bananen-Marmorcake	Suppe Omelette mit Gemüsesauce Blattsalat
Fronleichnam Donnerstag 8. Juni	Grünerbsensuppe Toscana-Braten Maischnitte Sellerie mit Schnittlauch Amaretti-Honigmousse	Suppe Zigerklee mit Birnenfächern garniert Weissbrot Fruchtjoghurt
Freitag 9. Juni	Blumenkohlcremesuppe Merlanfilet mit Frühlingsgemüse, Hollandaise Sauce, Safran-Nudeln Fenchel mit Gemüsestreifen Birne	Suppe Rhabarber-Quark-Wähe Nidlä
Samstag 10. Juni	Kohlrabicremesuppe Penne "5 P"(mit Tomatenpüree, Reibkäse, Peterli, Rahm und Speck) Gemischter Salat Glace mit Rahm	Suppe Wurstweggen Feldheim Gemischter Salat
Sonntag 11. Juni	Gemüse-Weissweincremesuppe Schweinsfilet-Medaillon mit Speck umwickelt Kartoffel-Kroketten Pfälzer rot Kirschen-Schnitte	Suppe Feldheimteller mit Schinken, Roastbeef mit Tartaresauce und Luzerner Rahmkäse Husbrötli

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

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Aprikosenwähe mit Rahm, Birchermuesli, Chäschüechi 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.

Unseren Bewohnenden wird jeden Tag einen gemischten Salat zur Vorspeise serviert

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch **Fischdeklaration:** Wildfang Nordostatlantik