

Menüplan 19. - 25. Juni 2023



Woche 25	Mittagessen	Abendessen
Montag 19. Juni	Bouillon mit Backerbsen Trutenschenkel-Tornado im Speckmantel Griess-Gnocchi Rahmwirz mit Kümmel Studenten-Schnitte	Suppe Sandwich mit Thon* und Schinken
Dienstag 20. Juni	Minestrone Rippli mit Portwein-Honigsauce Kartoffel-Lauch-Ragout Fruchtsalat	Suppe Penne mit Feldheim-Sauce Eisbergsalat mit Radieslischeiben
Mittwoch 21. Juni	Spinatcremesuppe Äplermakkronen mit Berg-Käse und Zwiebelschweize Apfel-Birnenmues	Suppe Birchermüesli mit Früchten garniert
Donnerstag 22. Juni	Kichererbsencremesuppe Aargauer Schweinsbraten Wedges- Kartoffeln Röschen-Mischung Chiesi-Mousse mit Schokoladenspanne	Suppe Grillierte Pouletbrust Kräuter-Quarksauce Gemischter Salat
Freitag 23. Juni	Bouillon mit Einlauf Paniertes Schollenfilet, Kräuter-Quark- Mayonaise, Mischgemüse Bauern Art (mit Kartoffeln) Becher-Glace	Suppe Birnenwähe mit Nidle
Samstag 24. Juni	Linsenpüree-Suppe Speckfleischkäse mit Rotweinjus(mit Tomatenpüree, Kernser Tagliatelle Urdinkel Tomate mit Kräutern Rüeblicake	Suppe Schinken-Toast mit Käse überbacken Blattsalat
Sonntag 25. Juni	Kraftbrühe Feldheim mit Knoblauch-Croutons Johanniterbraten mit Cognacsauce Kartoffelgratin Blumenkohl Mornay Frucht-Quarktorte	Suppe Kalter Schweinsbraten-BBQ mit Sauce Tartare Gemischter Salat

Wochenhit Mittag: Saftige Specktranche BBQ, Bratkartoffeln, Glasierte Rüebli

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Aprikosenwähe mit Rahm, Birchermüesli, 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