

## Menüplan MZD 23. 02 - 01. März 2026



Woche 9

Mittagessen

<b>Montag</b> 23. Februar	Sellerie-Apfel-Suppe Schweinshohrücken mit Datteln und Dörraprikosen gefüllt Kartoffelgratin Rüebli und Spinat Tiramisu Feldheim
<b>Dienstag</b> 24. Februar	Haferflocken-Suppe mit Wirzstreifen BIO-Rindsvoressen von Pfaffnau Stampfkartoffeln Rahm-Erbsli Guetzli
<b>Mittwoch</b> 25. Februar	Buchstabensuppe Cipollata mit Zwiebeljus Bratkartoffeln mit Peterli Romanesco Hefe-Mandelstange Feldheim
<b>Donnerstag</b> 26. Februar	Kokos-Ingwercremesuppe Lamblankett mit Thymian Sämiges Couscous Grüne Bohnen Saisonfrucht
<b>Freitag</b> 27. Februar	Blumenkohlcreme-Suppe Forellenfilet* im Kartoffelmantel Lauchragout Schoggi-Flan
<b>Samstag</b> 28. Februar	Peterliwurzelsuppe mit Kräutern Geflügelfrikassee mit Estragon Herzoginkartoffeln Sellerie-Stäbli Apfel
<b>Sonntag</b> 1. März	Linsenpüresuppe Schweinsrahmschnitzel Nudeln Zucchini Vanille-Schnecke

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

**Deklaration:** Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren  
 Fischdeklaration: Zucht Schweiz

## Menüplan MZD 02. - 08. März 2026



Woche 10

Mittagessen

<p><b>Montag</b> 2. März</p>	<p>Bouillon mit Diablotins Schweinsnierstück mit Aprikosen-Brät gefüllt Rösti-Kroketten Pfälzer-Rüebli Birnenschnitte</p>
<p><b>Dienstag</b> 3. März</p>	<p>Kohlrablicremesuppe Kaninchenragout mit Kräutern Schupfnudeln Röschen-Mischung Mandarine</p>
<p><b>Mittwoch</b> 4. März</p>	<p>Gemüsesuppe Pflanzer Art Schweinschnitzel paniert Bratkartoffeln Wurzelgemüse Marronicreme</p>
<p><b>Donnerstag</b> 5. März</p>	<p>Geflügelsuppe mit Gemüsestreifen Tomatenspaghetti Sbrinz gerieben Blatt- und Gemüsesalat Saisonfrucht</p>
<p><b>Freitag</b> 6. März</p>	<p>Rüeblicremesuppe Skrei-Filet* mit Kräuterkruste Risi-Bisi Ananas-Mango-Salat</p>
<p><b>Samstag</b> 7. März</p>	<p>Broccolicremesuppe Saucisson Lauch-Kartoffelragout Berliner</p>
<p><b>Sonntag</b> 8. März</p>	<p>Brotsuppe Tessiner Schweinshalsbraten Polenta Ratatouille Orangen-Roulade</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

**Deklaration:** Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren  
Fischdeklaration: Wildfang Lofoten

## Menüplan MZD 09.- 15. März 2026



Woche 11

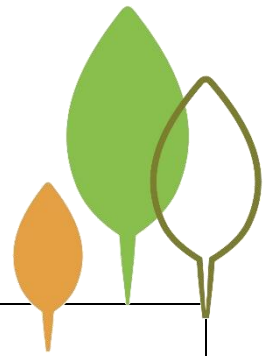
Mittagessen

<p><b>Montag</b> 9. März</p>	<p>Kraftbrühe Feldheim  <b>Pouletsaftbraten mit Rotweinsauce</b>  <b>Zitronennudeln</b>  <b>Grill-Gemüse</b>                      Cremeschnitte Feldheim</p>
<p><b>Dienstag</b> 10. März</p>	<p>Bärlauch-Cremesuppe  <b>Soja-Weizen-Burger, Tomatensauce</b>  <b>Pilz-Risotto</b>                      Apfeltasche</p>
<p><b>Mittwoch</b> 11. März</p>	<p>Rote Peperonicremesuppe  <b>Käse-Cervelat mit Speck</b>  <b>UrDinkel Spiralen</b>  <b>Rahm-Krautstiele</b>                      Caramelköpfl</p>
<p><b>Donnerstag</b> 12. März</p>	<p>Bouillon mit Gemüsestreifen  <b>Glasierte Kalbsbrustschnitte</b>  <b>Gestampfte Kartoffeln</b>  <b>Geschmorter Kabis mit Kümmel</b>                      Windbeutel mit Schlagrahm gefüllt</p>
<p><b>Freitag</b> 13. März</p>	<p>Rüeblicremesuppe  <b>Seehechtknusperli* mit Quarkmayonnaise</b>  <b>Bouillon-Kartoffeln</b>  <b>Blattspinat</b>                      Ananasmousse</p>
<p><b>Samstag</b> 14. März</p>	<p>Peterli-Suppe  <b>Riz Casimir</b>  <b>mit Pouletgeschnetztes</b>  <b>WOK-Gemüse</b>                      Saisonfrucht</p>
<p><b>Sonntag</b> 15. März</p>	<p>Fenchelcremesuppe  <b>Rindsgeschnetztes</b>  <b>Spätzli</b>  <b>Erbsli und Rüepli</b>                      Mandelstange</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

**Deklaration:** Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren  
 Fischdeklaration: Wildfang Südostatlantik

## Menüplan MZD 16. - 22. März 2026



Woche 12

Mittagessen

<p><b>Montag</b> 16. März</p>	<p>Pastinakencremesuppe Kalbsschulterbraten niedergegart, Merlotjus Schmelzkartoffeln Broccoli und Blumenkohl Gebrannte Creme</p>
<p><b>Dienstag</b> 17. März</p>	<p>Morcheln-Gemüsesuppe Lammgigot mit Apfel-Chutney Risotto mit Mascarpone Kohlräbli Nidlä-Chüechli mit Zimt</p>
<p><b>Mittwoch</b> 18. März</p>	<p>Schwarzwurzelcremesuppe Bärlauch-Bratwurst, Zwiebeljus Rösti Tomate mit Kräutern Saisonfrucht</p>
<p><b>Donnerstag</b> 19. März</p>	<p>Jägersuppe Lasagne Feldheim Gemischter Salat Orangen-Pfirsichsalat</p>
<p><b>Freitag</b> 20. März</p>	<p>Brotsuppe mit Kümmel Schlemmerfilet* Bordelaise Kräuter-Reis Rahmspinat Marmor-Cake</p>
<p><b>Samstag</b> 21. März</p>	<p>Lauch-Kartoffelsuppe BIO Siedfleisch Dampfkartoffeln Sauerkraut und Dörrbohnen Saisonfrucht</p>
<p><b>Sonntag</b> 22. März</p>	<p>Klare Gemüsesuppe Kalbsschnitzel Spargel-Risotto Feldheim-Torte</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

**Deklaration:** Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren  
Fischdeklaration: Wildfang Nordwestatlantik

## Menüplan MZD 23. - 29. März 2026



Woche 13

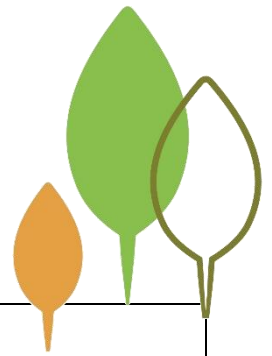
Mittagessen

<p><b>Montag</b> 23. März</p>	<p>Bärlauchcremesuppe Schweinssteak mit Kräuterschaum Kernser Teigwaren Spargel-Ragout Kokos-Quarkschnitte</p>
<p><b>Dienstag</b> 24. März</p>	<p>Frühlingszwiebel-suppe Geschmorter Fleischvogel Butter-Nudeln Broccoli Saisonfrucht</p>
<p><b>Mittwoch</b> 25. März</p>	<p>Zucchettisuppe Schweinsvoessen mit Dörrtomaten Polenta mit Mascarpone Grüne Bohnen Fruchtwähe mit Rahm</p>
<p><b>Donnerstag</b> 26. März</p>	<p>Spinatcremesuppe Kalbsläberli-Geschnetzeltes mit Salbei und Madeirajus Butter-Rösti Kräutertomate und Kohlrabi Meringues mit Schlagrahm</p>
<p><b>Freitag</b> 27. März</p>	<p>Bouillon mit Gemüsewürfeli Seeteufelfilet* mit Brot-Kräuterkruste Salzkartofeln Lauchragout Bananenmousse</p>
<p><b>Samstag</b> 28. März</p>	<p>Spargelcremesuppe Trutengeschnetzeltes süss-sauer Basmati-Reis Fenchel und Edamame-Bohnen Meitschibe</p>
<p><b>Palmsonntag</b> Sonntag 29. März</p>	<p>Pastinaken-Orangencremesuppe Kalbsbraten Spätzli-Gemüse-Gratin Fruchtschnitte</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

**Deklaration:** Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren  
Fischdeklaration: Wildfang Nordostatlantik

**Menüplan MZD 30.03 - 05. April 2026**



Woche 14

Mittagessen

<p><b>Montag</b> 30. März</p>	<p>Bouillon mit Fideli und Gemüsewürfeli Lammrücken mit Pilzen Duchesse-Kartoffeln Gemüsebouquet Rhabarber-Mousse im Schoggitöppli</p>
<p><b>Dienstag</b> 31. März</p>	<p>Gemüsesuppe Pflanzer Art Schweinskotelett mit Bärlauch-Jus Bäckerinkartoffeln Blumenkohl Getränkter Zitronencake</p>
<p><b>Mittwoch</b> 1. April</p>	<p>Brotsuppe mit Gemüsewürfeli Rindskopfbäggli geschmort Spiralen tricolore Ratatouille Saisonfrucht</p>
<p><b>Donnerstag</b> 2. April</p>	<p>Bärlauch Suppe Gemüseschnitzel Rösti Taler Randen und Rüepli Vanillecreme mit Früchten</p>
<p><b>Karfreitag</b> Freitag 3. April</p>	<p>Grüne-Bohnensuppe Flunderfilet* mit Sauce Hollandaise Morchel-Risotto Blattspinat Guetzli</p>
<p><b>Samstag</b> 4. April</p>	<p>Suppe Hausfrauenart Äpler Makkronen mit Zwiebelschweize und Greyerzer  Apfelmues</p>
<p><b>Ostern</b> Sonntag 5. April</p>	<p>Minestrone Pouletbrust-Innenfilet mit Rosmarinsauce Maisschnitte Rahm-Wirz mit Champignons Nidlä-Törtli</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

**Deklaration:** Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren  
Fischdeklaration: Wildfang Nordwestatlantik

## Menüplan MZD 6. - 12. April 2026



Woche 15

Mittagessen

<b>Ostern</b> Montag 6. April	Pfälzercremesuppe mit Lauchstreifen Schweinsfilet mit Bärlauchbrät und Speck Kartoffelgratin Ofen-Spargeln mit Kräutern Griessflan mit Aprikosensauce
Dienstag 7. April	Tomatencremesuppe Kalbsbraten Bärlauch-Tagliatelline Rüepli-Duo Rhabarber-Quark-Schnitte
Mittwoch 8. April	Zucchetticremesuppe Schweinsrahmschnitzel Bratkartoffeln Bohnen Birne
Donnerstag 9. April	Suppe Pflanze Art Spaghetti Napoli Reibkäse Gemischter Salat Saisonfrucht
Freitag 10. April	Blumenkohlcremesuppe Pochiertes Rotzungenfilet* Kräuter-Buttersauce Peterli-Kartoffeln Romanesco Nusschnecke
Samstag 11. April	Kokos-Ingwercremesuppe Pouletsteak mit Pilzrahmsauce Bratkartoffeln Sellerie-Duo Bananenmousse
Sonntag 12. April	Gemüse-Essenz mit Diablotins Schweinsschulterbraten Bärlauch Tagliatelline Pfälzer-Rüepli mit Honig Kirschen-Blätterteigtasche

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

**Deklaration:** Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren  
 Fischdeklaration: Wildfang Nordostatlantik

## Menüplan MZD 13. - 19. April 2026



Woche 16

Mittagessen

<p><b>Montag</b> 13. April</p>	<p>Morchelsuppe mit Gemüsestreifen  <b>BIO-Rindsgeschnetzeltes</b>  <b>Überbackener Kartoffelstock</b>  <b>Spargel-Erbsli-Tartelette</b>                      Frucht-Torte</p>
<p><b>Dienstag</b> 14. April</p>	<p>Bouillon mit Flädli  <b>Pouletbrust</b>  <b>Reismuffin mit Thymian</b>  <b>Frühlingszwiebeln und Rüepli</b>                      Fruchtsalat</p>
<p><b>Mittwoch</b> 15. April</p>	<p>Kürbiscremesuppe  <b>Brätkügeli mit Kalbsgeschnetzeltes,</b>  <b>Weissweinsauce</b>  <b>im Reisring</b>  <b>Zucchetti mit Kräutern</b>                      Saisonfrucht</p>
<p><b>Donnerstag</b> 16. April</p>	<p>Sbrinz-Schaumsuppe  <b>Quornschnitzel paniert</b>  <b>Rösti-Galetten</b>  <b>Broccoli mit Mandeln</b>                      Schokoladenmousse</p>
<p><b>Freitag</b> 17. April</p>	<p>Kressecremesuppe  <b>Fischstäbli*, Quark-Mayonnaise</b>  <b>Salzkartoffeln</b>  <b>Gedünstete Nostrano Gurken</b>                      Apfeltasche</p>
<p><b>Samstag</b> 18. April</p>	<p>Grünkohluppe  <b>Trutenragout mit Gemüsewürfeli</b>  <b>Spätzli</b>  <b>Kohlrabi</b>                      Saisonfrucht</p>
<p><b>Sonntag</b> 19. April</p>	<p>Geflügelbouillon mit Backerbsen  <b>Aargauer Schweinshalsbraten</b>  <b>Kernser Jäger Hörnli</b>  <b>Tomatierte Peperoni</b>                      Blanc Battu-Creme mit Honig</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

**Deklaration:** Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren  
 Fischdeklaration: Wildfang Kanada

## Menüplan MZD 20. - 26. April 2026



Woche 17

Mittagessen

<p><b>Montag</b> 20. April</p>	<p>Kohlrabisuppe mit Rahmhaube <b>BIO-Rindsschmorbraten</b> <b>Gestampfte Erdöpfeln</b> <b>Vichy-Rüebli</b> Macchiato-Becher</p>
<p><b>Dienstag</b> 21. April</p>	<p>Gemüsesuppe Bauern Art <b>Grüne Spargeln</b> <b>Rührei mit Schinkenstreifen</b> <b>Bäckerin-Kartoffeln</b> Birnen-Creme</p>
<p><b>Mittwoch</b> 22. April</p>	<p>Pastinaken-Orangen-Suppe <b>Kalbsbratwurst vom Grill</b> <b>Butter-Rösti</b> <b>Sellerie und Rüebli</b> Joghurt-Beeren-Becher</p>
<p><b>Donnerstag</b> 23. April</p>	<p>Grünerbsensuppe mit Speckwürfeli <b>Siedfleisch-Eintopf</b> <b>mit Kartoffeln und Gemüse</b>  Orangenschaum</p>
<p><b>Freitag</b> 24. April</p>	<p>Kräutercremesuppe <b>Schollenfilet* Piccata</b> <b>Rüebli-Reis</b> <b>Rahmspinat</b> Apfel</p>
<p><b>Samstag</b> 25. April</p>	<p>Gurkensuppe mit Dill <b>Rippli und Speck</b> <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Dörrbohnen und Sauerkraut</b> Saisonfrucht</p>
<p><b>Sonntag</b> 26. April</p>	<p>Gemüsecremesuppe <b>Pouletschenkel Steak</b> <b>Griessnocken</b> <b>Mischgemüse</b> Apfelchücheli mit Zimtzucker und Vanillesauce</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

**Deklaration:** Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren  
Fischdeklaration: Wildfang Nordostatlantik