



Woche 9

Mittagessen

Abendessen

Montag 23. Februar	Blatt- und Rüebl-Duo-Salat Haferflocken-Suppe mit Wirzstreifen BIO-Rindsvoressen von Pfaffnau Stampfkartoffeln Rahm-Erbsli Guetzli	Suppe Fleischkäse gebacken Gemischter Salat
Dienstag 24. Februar	Mischblattsalat Buchstabensuppe Cipollata mit Zwiebeljus Bratkartoffeln mit Peterli Romanesco Hefe-Mandelstange Feldheim	Suppe Griessbrei Zwetschgenkompott Zimtucker
Mittwoch 25. Februar	Blattsalat mit Frühlingsrollen Kokos-Ingwercremesuppe Lamblankett mit Thymian Sämiges Couscous Grüne Bohnen Saisonfrucht	Suppe Spaghetti Bolognese Sbrinz gerieben Blattsalat
Donnerstag 26. Februar	Nüsslisalat mit Brotwürfeli Blumenkohlcreme-Suppe Schweinsrahmschnitzel Nudeln Zucchetti Schoggi-Flan	Suppe Wienerli Gemüse- und Kartoffelsalat
Freitag 27. Februar	Blatt- und Kohlrabisalat Peterliwurzelsuppe mit Kräutern Forellenfilet* im Kartoffelmantel Lauchragout Apfel	Suppe Aprikosenwähe mit Rahm
Samstag 28. Februar	Blatt- und Rüebl-Kabis-Salat Linsenpüresuppe Geflügelfrikassee mit Estragon Herzoginkartoffeln Sellerie-Stäbli Vanille-Schnecke	Suppe Rührei mit Kräutern Kartoffelstock Blattsalat
Sonntag 1. März	Blatt- und Kürbis-Birnensalat Bouillon mit Diablotins Schweinsnierstück mit Aprikosen-Brät gefüllt Rösti-Kroketten Pfälzer-Rüebl Birnschnitte	Suppe Feldheimteller mit Aufschnitt und Urner Bergkäse garniert

Wochenhit Mittag: Speck-Rösti mit Raclette überbacken, Ofen-Rüebl

Wahlmenü Abend: Salami-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Wurstweggen mit Salaten, Birchermüesli, Getreidebrei mit Apfelmues

Feldheim Klassiker:

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

Menüplan 02. - 08. März 2026



Woche 10

Mittagessen

Abendessen

Montag 2. März	Blatt- und Erbsli-Salat Kohlrablicremesuppe Kaninchenragout mit Kräutern Schupfnudeln Röschen-Mischung Mandarine	Suppe Kräuterschweins-Bratwurst Gemüse-Hörnli Salat
Dienstag 3. März	Blatt- und Tomatensalat Gemüsesuppe Pflanze Art Schweinschnitzel paniert Pommes Frites Wurzelgemüse Marroncreme	Suppe Canapés mit Salami und Schinken
Mittwoch 4. März	Geflügelsuppe mit Gemüsestreifen Tomatenspaghetti Sbrinz gerieben Blatt- und Gemüsesalat Saisonfrucht	Suppe Birchermüesli garniert
Donnerstag 5. März	Blatt- und Randensalat Rüeblicremesuppe Tessiner Schweinshalsbraten Polenta Ratatouille Ananas-Mango-Salat	Suppe Tortellini mit Ricotta und Spinat Gemüsesauce, Sbrinz gerieben Blattsalat
Freitag 6. März	Blatt- und Rüeblisalat Broccolicremesuppe Skrei-Filet* mit Kräuterkruste Risi-Bisi Berliner	Suppe Apfelwähe mit Rahm
Samstag 7. März	Blattsalat mit gehackten Eiern Brotsuppe Saucisson Lauch-Kartoffelragout Orangen-Roulade	Suppe Spätzlipfanne mit Quorn, Gemüsewürfeli und Greyerzer-Käse Apfelmus
Sonntag 8. März	Blatt- und Maissalat Kraftbrühe Feldheim Pouletsaftbraten mit Rotweinsauce Zitronennudeln Grill-Gemüse Cremeschnitte Feldheim	Suppe Huusteller mit Mittelwälle-Chäs und hauchdünner Winzerwurst

Wochenhit Mittag: Lasagne Feldheim, Gemischter Salat

Wahlmenü Abend: Salami-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Wurstweggen mit Salaten, Birchermüesli, Getreidebrei mit Apfelmues

Feldheim Klassiker:

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

Deklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren

Fischdeklaration: Wildfang aus den Lofoten

Menüplan 09.- 15. März 2026



Woche 11

Mittagessen

Abendessen

Tag	Mittagessen	Abendessen
Montag 9. März	Nüsslisalat mit Speckwürfeli Bärlauch-Cremesuppe Soja-Weizen-Burger, Tomatensauce Pilz-Risotto Apfeltasche	Suppe Gefüllte Eier mit Cocktailsauce Salami Laugen-Silserli
Dienstag 10. März	Grüner Salat Rote Peperonicremesuppe Käse-Cervelat mit Speck UrDinkel Spiralen Rahm-Krautstiele Caramelköpfl	Suppe G'schwellti mit Kräuterbrie-, Greyerzer- und Tilsiter-Käse
Mittwoch 11. März	Blatt- und Maissalat Bouillon mit Gemüsestreifen Glasierte Kalbsbrustschnitte Gestampfte Kartoffeln Geschmorter Kabis mit Kümmel Windbeutel mit Schlagrahm gefüllt	Suppe Penne Carbonara Reibkäse Randensalat
Donnerstag 12. März	Blatt- und Champignonsalat Rüeblicremesuppe Riz Casimir mit Pouletgeschnetzeltes WOK-Gemüse Ananasmousse	Suppe Rösti-Pastetli mit Brätchügeli Ofengemüse
Freitag 13. März	Mischblattsalat Peterli-Suppe Seehechtknuserli* mit Quarkmayonnaise Bouillon-Kartoffeln, Blattspinat Saisonfrucht	Suppe Zwetschgenwähe mit Rahm
Samstag 14. März	Blatt- und Zucchettisalat Fenchelcremesuppe Hackfleischkugeln mit Kräuterrahmsauce Spätzli, Erbsli und Rüebl Waldbeeren-Kompott	Suppe Ravioli mit Rindfleischfüllung Sbrinz gerieben Blattsalat
Sonntag 15. März	Blatt- und Randensalat Pastinakencremesuppe Kalbsschulterbraten niedergegart, Merlotjus Schmelzkartoffeln Broccoli und Blumenkohl Gebrannte Creme	Suppe Huusteller mit Mortadella und Aemmechäsli garniert

Wochenhit Mittag: Brätschnitzel, Bäckerinkartoffeln, Wurzelgemüse

Wahlmenü Abend: Salami-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Wurstweggen mit Salaten, Birchermüesli, Getreidebrei mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: G'schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse

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

Deklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren

Fischdeklaration: Wildfang Südostatlantik

Menüplan 16. - 22. März 2026



Woche 12

Mittagessen

Abendessen

Montag 16. März	Grüner und Selleriesalat Morcheln-Gemüsesuppe Lammgigot mit Apfel-Chutney Risotto mit Mascarpone Kohlräbli Nidlä-Chüechli mit Zimt	Suppe Kartoffeltaschen mit Kräuterkäsefüllung Gemüse-Champignonsauce
Dienstag 17. März	Misch- und Bohnensalat Schwarzwurzelcremesuppe Bärlauch-Bratwurst, Zwiebeljus Rösti Tomate mit Kräutern Saisonfrucht	Suppe Toast Hawaii Gemischter Salat
Mittwoch 18. März	Jägersuppe Lasagne Feldheim Gemischter Salat Orangen-Pfirsichsalat	Suppe Eier-Hörnli Birnenkompott
Donnerstag 19. März	Blatt- und Pfälzersalat Brotsuppe mit Kümmel BIO Siedfleisch Dampfkartoffeln Sauerkraut und Dörrbohnen Marmor-Cake	Suppe BBQ-Braten Gemüsesalat gekocht
Freitag 20. März	Bunter Blatt- und Erbsensalat Lauch-Kartoffelsuppe Schlemmerfilet* Bordelaise Kräuter-Reis Rahmspinat Saisonfrucht	Suppe Rhabarber-Bananenwähe mit Nidlä
Samstag 21. März	Grüner Salat Klare Gemüsesuppe Käsekuchen mit Zwiebeln und Speck Gemischter Salat Apfelmues	Gelberbsen-Gemüsesuppe Schweinswürstli
Sonntag 22. März	Kopf- und Maissalat Bärlauchcremesuppe Schweinssteak mit Kräuterschaum Kernser Teigwaren Spargel-Ragout Kokos-Quarkschnitte	Suppe Huuspastete mit Cumberlandsauce Küssnachter-Käse

Wochenhit Mittag: Spargel-Risotto mit Reiderli

Wahlmenü Abend: Salami-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Wurstweggen mit Salaten, Birchermüesli, Getreidebrei mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: G'schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse

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

Menüplan 23. - 29. März 2026



Woche 13

Mittagessen

Abendessen

Tag	Mittagessen	Abendessen
Montag 23. März	Bunter Blattsalat Frühlingszwiebelsuppe Geschmorter Fleischvogel Butter-Nudeln Broccoli Saisonfrucht	Suppe Rollschinkli Gemüse-Kartoffel-Auflauf
Dienstag 24. März	Blatt- und Randensalat Zucchettisuppe Schweinsvoren mit Dörrtomaten Polenta mit Mascarpone Grüne Bohnen Fruchtwähe mit Rahm	Suppe Belegte Brötli mit Salami und Spargeln
Mittwoch 25. März	Grüner- und Maissalat Spinatcremesuppe Kalbsläberligeschnetzeltes mit Salbei und Madeirajus Butter-Rösti Kräutertomate und Kohlrabi Meringues mit Schlagrahm	Suppe Griess-Schnitte Apfelkompott Zimtucker
Donnerstag 26. März	Kopf- und Kabissalat Bouillon mit Gemüsewürfeli Trutengeschnetzeltes süss-sauer Basmati-Reis Fenchel und Edamame-Bohnen Banane	Suppe Schüblig Kartoffel-Eiersalat garniert
Freitag 27. März	Eisberg- und Gemüsesalat Spargelcremesuppe Seeteufelfilet* mit Brot-Kräuterkruste Salzkartoffeln, Lauchragout Meitschibei	Suppe Apfelwähe mit Rahm
Samstag 28. März	Pastinaken-Orangencremesuppe Spätzli-Gemüse-Gratin mit Käse und Zwiebeln Gemischter Salat Aprikosenkompott	Suppe G´Hackets und Penne Sbrinz gerieben Lollo-Salat
Palmsonntag Sonntag 29. März	Blatt- und Rüebli-salat Bouillon mit Fideli und Gemüsewürfeli Lammrücken mit Pilzen im Blätterteig Duchesse-Kartoffel Gemüsebouquet Rhabarber-Mousse im Schoggitöppli	Suppe Huusteller mit BBQ-Braten und Greyerzer

Wochenhit Mittag: Paniertes Schweinshufschnitzel, Frittierte Kartoffeln, Butter-Bohnen und rote Peperoni

Wahlmenü Abend: Salami-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Wurstweggen mit Salaten, Birchermüesli, Getreidebrei mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: G’schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse

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

Deklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren

Fischdeklaration: Wildfang Nordostatlantik

Menüplan 30.03 - 05. April 2026



Woche 14

Mittagessen

Abendessen

Montag 30. März	Bunter Blatt- und Maissalat Gemüsesuppe Pflanze Art Schweinskotelett mit Bärlauch-Jus Bäckerinkartoffeln Blumenkohl Getränkter Zitronencake	Suppe Birchermüesli garniert
Dienstag 31. März	Kopf- und Spargelsalat Brotsuppe mit Gemüsewürfeli Rindskopfbäggli geschmort Spiralen tricolore Ratatouille Saisonfrucht	Suppe Rösti-Kisse mit Frischkäse mit Gemüse-Sauce
Mittwoch 1. April	Misch- und Tomaten-Mozzarella-Salat Bärlauch Suppe Fleischkäse mit Merlot-Jus Pommes-Frites Randen und Rüebl Vanillecreme mit Früchten	Suppe Belegte Brötli mit Schinken und Sellerie
Donnerstag 2. April	Blatt- und Kohlrabisalat Grüne-Bohnensuppe Pouletbrust-Innenfilet mit Rosmarinsauce Maisschnitte Rahm-Wirz mit Champignons Guetzli	Suppe Wienerli Kartoffel- und Gemüsesalat
Karfreitag Freitag 3. April	Kopf- und Pfälzersalat Suppe Hausfrauenart Flunderfilet* mit Sauce Hollandaise Morchel-Risotto Blattspinat Nidlä-Törtli	Suppe Rhabarberwähe mit Rahm
Samstag 4. April	Blatt- und Thon-Gemüsesalat Minestrone Äpler Makkronen mit Zwiebelschweize und Greyerzer Apfelmues	Suppe Gemüsestrudel Kräuterquark Selleriesalat
Ostern Sonntag 5. April	Kopf- und Gurkensalat Pfälzercremesuppe mit Lauchstreifen Schweinsfilet mit Bärlauchbrät und Speck Kartoffelgratin Ofen-Spargeln mit Kräutern Griessflan mit Aprikosensauce	Suppe Feldheimteller mit Aufschnitt und Rigi-Käse Zopf-Hase Feldheim

Wochenhit Mittag: Rösti-Pastetli, Spargel-Tomaten-Ragout, Butter-Bärlauchsauce

Wahlmenü Abend: Salami-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Wurstweggen mit Salaten, Birchermüesli, Getreidebrei mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: G'schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse

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

Deklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren

Fischdeklaration: Wildfang Nordostatlantik

Menüplan 6. - 12. April 2026



Woche 15

Mittagessen

Abendessen

Tag	Mittagessen	Abendessen
Ostermontag Montag 6. April	Kopf- und Gemüsesalat Tomatencremesuppe Glasierter Kalbsbraten Bärlauch-Tagliatelline Rüebli-Duo Rhabarber-Quark-Schnitte	Suppe Spätzlipfanne mit Gemüse und Tofu Zwetschgenkompott
Dienstag 7. April	Misch- und Broccolisalat Zucchetticremesuppe Schweinsrahmschnitzel Bratkartoffeln Bohnen Birne	Suppe Apfel-Rösti Vanillesauce Zimtucker
Mittwoch 8. April	Suppe Pflanze Art Spaghetti Napoli Reibkäse Gemischter Salat Saisonfrucht	Suppe Schinkengipfeli Blatt- und Bohnensalat
Donnerstag 9. April	Mischblattsalat Blumenkohlcremesuppe Pouletsteak mit Pilzrahmsauce Frittierte Kartoffeln Sellerie-Duo Nusschnecke	Suppe Lauwarmer Fleischkäse Teigwaren- und Randensalat
Freitag 10. April	Kopf- und Zucchettisalat Kokos-Ingwercremesuppe Pochiertes Rotzungenfilet* Kräuter- Buttersauce Peterli-Kartoffeln Romanesco Banane	Suppe Gemüsekuchen mit Hüttenkäse Blattsalat
Samstag 11. April	Grüner und Champignonsalat Gemüse-Essenz mit Diablotins Schweinschulterbraten Bärlauch Tagliatelline Pfälzer-Rüebli mit Honig Kirschen-Blätterteigtasche	Währschafte Gulaschsuppe Mais-Huusbrötli
Sonntag 12. April	Blatt- und Maissalat Morchelsuppe mit Gemüsestreifen BIO-Rindsgeschnetzeltes Überbackener Kartoffelstock Spargel-Erbsli-Tartelette Frucht-Torte	Suppe Kalter-Teller mit Lyoner, Brie-Käse und Ei

Wochenhit Mittag: Crêpes mit Spargeln und Schinken, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln

Wahlmenü Abend: Salami-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Wurstweggen mit Salaten, Birchermüesli, Getreidebrei mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: G'schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse

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

Deklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren

Fischdeklaration: Wildfang Nordostatlantik

Menüplan 13. - 19. April 2026



Woche 16

Mittagessen

Abendessen

Tag	Mittagessen	Abendessen
Montag 13. April	Misch- und Tomatensalat Bouillon mit Flädli Pouletbrust Reismuffin mit Thymian Frühlingszwiebeln und Rüebl Fruchtsalat	Suppe Wurstwegge Gemischter Salat
Dienstag 14. April	Blatt- und Blumenkohlsalat Kürbiscremesuppe Brätkügel Weissweinsauce im Reisring Zucchetti mit Kräutern Saisonfrucht	Suppe Kaiserschmarrn Aprikosenkompott Zimtucker
Mittwoch 15. April	Eisberg- und Kichererbsensalat Sbrinz-Schaumsuppe Quornschnitzel paniert Pommes frites Broccoli mit Mandeln Schokoladenmousse	Suppe Frühlingsgemüse-Salat Gekochtes Ei mit Cocktailsauce
Donnerstag 16. April	Kopf- und Rüeblisalat Kressecremesuppe Trutenragout mit Gemüsewürfel Spätzli, Kohlrabi Apfeltasche	Suppe Überbackene Cannelloni mit Rindfleischfüllung Blattsalat
Freitag 17. April	Bunter Blatt- und Selleriesalat Grünkohl Fischstäbli*, Quark-Mayonnaise Salzkartoffeln Gedünstete Nostrano Gurken Saisonfrucht	Suppe Chriesi-Bananenwähe mit Nidlä
Samstag 18. April	Misch- und Randensalat Geflügelbouillon mit Backerbsen Aargauer Schweinshalsbraten Kernser Jäger Hörnli Tomatierte Peperoni Blanc Battu-Creme mit Honig	Suppe Fotzelschnitte Apfelmues Zimtucker
Sonntag 19. April	Blatt- und Fenchelsalat Kohlrabisuppe mit Rahmhaube BIO-Rindsschmorbraten Gestampfte Erdöpfeln Vichy-Rüebl Macchiato-Becher	Suppe Huus-Teller mit Salami und höhlengereifter Emmentaler

Wochenhit Mittag: Schweinshohrückenbraten, Gebackene Kartoffeln mit Sauerrahm, Ofengemüse

Wahlmenü Abend: Salami-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Wurstweggen mit Salaten, Birchermüesli, Getreidebrei mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: G'schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse

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

Menüplan 20. - 26. April 2026



Woche 17

Mittagessen

Abendessen

Montag 20. April	Blatt- und Eier-Gemüsesalat Gemüsesuppe Bauern Art Grüne Spargeln Rührei mit Schinkenstreifen Bäckerin-Kartoffeln Glace	Suppe G´Hackets und Hörnli Sbrinz gerieben Apfelmues
Dienstag 21. April	Grüner- und Kabissalat Pastinaken-Orangen-Suppe Kalbsbratwurst vom Grill Butter-Rösti Sellerie und Rüebl Joghurt-Beeren-Becher	Suppe Canapés mit Spargeln und Thon# garniert
Mittwoch 22. April	Kopf- und Griechischer Salat Grünerbsensuppe mit Speckwürfeli Siedfleisch-Eintopf mit Kartoffeln und Gemüse Orangenschaum	Suppe Ravioli mit Tomatensauce Reibkäse Blattsalat
Donnerstag 23. April	Misch- und Maisalat Kräutercremesuppe Rotwein-Pouletschenkel geschmort Griessnocken Mischgemüse Apfel	Suppe Wurst-Käse-Salat garniert
Freitag 24. April	Blatt- und Selleriesalat Gurkensuppe mit Dill Schollenfilet* Piccata Rüebl-Reis Rahmspinat Saisonfrucht	Suppe Pfirsiche-Wähe mit Rahm
Samstag 25. April	Grüner und Linsensalat Gemüsecremesuppe Rippli und Speck Dampfkartoffeln Dörrbohnen und Sauerkraut Apfelchücheli mit Zimtucker und Vanillesauce	Suppe Omelette mit Kräutern Gemüsesauce
Sonntag 26. April	Blatt- und Rüeblisalat Frühlingszwiebelnsuppe mit Rohschinken Schweinskotelett Tessiner Art Bandnudeln Kohlgemüse-Bouquet Passionsfruchtmousse	Suppe Feldheimteller mit Schinken und Herlisberger- Käse garniert

Wochenhit Mittag: Spaghetti Napoli, Sbrinz gerieben, Gemischter Salat

Wahlmenü Abend: Salami-Sandwich, Aprikosen-Wähe, Wurstweggen mit Salaten, Birchermüesli, Getreidebrei mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: G´schwellti mit Frisch- und Halbhartkäse

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

Deklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch, Brot und Backwaren

Fischdeklaration: Wildfang Nordostatlantik