

Menüplan 06. - 12. Juli 2026



Woche 28

Mittagessen

Abendessen

Montag 6. Juli	Misch- und Cherry-Tomatensalat Klare Poulet-Gemüsesuppe Rindsgulasch Stroganoff Kräuter-Reis Kohlräbli mit Peterli Ananas-Mango-Salat	Suppe Kernser Teigwaren 5P Sbrinz gerieben
Dienstag 7. Juli	Blatt- und Thon-Gemüsesalat Sellerie-Apfelcremesuppe Kanichenvoressen Tessinerart Cremiges Couscous Lauchragout Glacé	Suppe G'schwellti mit Marbacher- Schrattenzackenkäse, Hüttenkäse und Kräuter-Brie
Mittwoch 8. Juli	Blatt- und Blumenkohlsalat Gerstensuppe mit Rohschinken Hamburger mit Balsamico-Jus Haselnuss-Kartoffeln Glasierter Rüebl-Duo Saisonfrucht	Suppe Gekochtes Ei auf Gemüse- und Linsensalat Cocktailsauce
Donnerstag 9. Juli	Bouillon Mille fanti Lasagne Feldheim mit Rindfleisch Gemischter Salat Melonensalat	Suppe Kalbsbratwurst Gemischter Salat Huusbrötli
Freitag 10. Juli	Bunter Blatt- und Selleriesalat Brotsuppe mit Kümmel Pochiertes Rotzungenfilet* mit Crevetten Salzkartoffeln Mischgemüse Banane	Suppe Lauwarmes Chriesibrägel
Samstag 11. Juli	Gemüsesuppe Bauern Art Lothringer Käse-Kuchen Gemischter Salat Caramel-Amaretti-Schaum	Suppe Ravioli mit Tomatensauce Reibkäse Blattsalat
Sonntag 12. Juli	Blatt- und Fenchelsalat Basilikumcremesuppe mit Gemüsewürfeli Kalbsgeschnetztes Zürcher Art Rösti Gemüsebouquet Chriesi-Quark-Törtli	Suppe Feldheimteller mit Lyoner und Emmentalerkäse

Wochenhit Mittag: Schüblig, Kartoffel-Gemüsegratin,

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Cervelat und Alpkäse ganiert, Aprikosen-Wähe ,
Birchermüesli, Getreidecreme mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: Siedfleischsalat garniert

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. Juli 2026



Woche 29

Mittagessen

Abendessen

Montag 13. Juli	Blatt- und Rüebli-Duo-Salat Haferflocken-Suppe mit Wirzstreifen Rindsvoressen Kartoffelstock Rahm-Erbsli Guetzli	Suppe Fleischkäse gebacken Gemischter Salat
Dienstag 14. Juli	Mischblattsalat Buchstabensuppe Cipollata mit Zwiebeljus Bratkartoffeln mit Peterli Romanesco Studenten-Schnitte	Suppe Griessbrei Zwetschgenkompott Zimtucker
Mittwoch 15. Juli	Blattsalat mit Frühlingsrollen Kokos-Ingwercremesuppe Lamblankett mit Thymian Sämiges Couscous Grüne Bohnen Saisonfrucht	Suppe Spaghetti Bolognese Sbrinz gerieben Blattsalat
Donnerstag 16. Juli	Kopfsalat mit Brotwürfeli Blumenkohlcreme-Suppe Schweinsplätzli mit Kräutersauce Nudeln Zucchetti-Duo Schoggi-Flan	Suppe Wienerli Gemüse- und Kartoffelsalat
Freitag 17. Juli	Blatt- und Kohlrabisalat Peterliwurzelsuppe mit Kräutern Forellenfilet* im Kartoffelmantel Rahm-Lauch Apfel	Suppe Aprikosenwähe mit Rahm
Samstag 18. Juli	Blatt- und Rüebli-Kabis-Salat Linsenpüresuppe Geflügelfrikassee mit Estragon Herzoginkartoffeln Sellerie-Stäbli Birewegge Feldheim	Suppe Käse-Rührei auf Brotscheibe rund Blattsalat
Sonntag 19. Juli	Blatt- und Kürbis-Birnensalat Bouillon mit Diablotins Schweinsnierstück mit Kräuter-Brät gefüllt Rösti-Kroketten Pfälzer-Rüebli Gebrannte Creme	Suppe Feldheimteller mit Aufschnitt und Urner Bergkäse garniert

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

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Cervelat und Alpkäse ganiert, Aprikosen-Wähe ,
Birchermuesli, Getreidecreme mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: Siedfleischsalat garniert

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: Zucht Schweiz

Menüplan 20. - 26. Juli 2026



Woche 30

Mittagessen

Abendessen

Montag 20. Juli	Blatt- und Gurkensalat Sellerie-Essenz mit Kräuter-Flädli Gebratener Cervelat mit Senfsauce Kernser Rigi-Rollen Tomate mit Mozzarella Blaubeeren-Creme	Suppe Canapés mit Selleriesalat und Rauchlachs
Dienstag 21. Juli	Pastinakencremesuppe Gemüse-Rösti mit gehackten Eiern und Raclette-Käse überbacken Gemischter Salat Nektarine	Suppe Griechischer Salat Huusbrötli
Mittwoch 22. Juli	Blatt- und Pfälzersalat Süsskartoffelpüreesuppe Rindssaftplätzli Fregola Sarda mit Rahm Peperoni tricolore Fruchtwähe	Suppe Götterspeise mit Beerenkompott und Schlagrahm
Donnerstag 23. Juli	Kopf- und Kohlrabi-Currysalat Suppe Pflanze Art Pouletgeschnetzeltes mit Rosmarin Risi Bisi Ananasmousse	Suppe Rührei auf Rösti-Toast
Freitag 24. Juli	Blatt- und Bohnensalat Gemüsecremesuppe Fischragout* Dampfkartoffeln Fenchel mit Dill Saisonfrucht	Suppe Landfrauenwähe Blattsalat
Samstag 25. Juli	Kopf- und Erbsensalat Rüebli-suppe Schweins Cordon bleu Linguine Stangensellerie Zwetschgen	Suppe Griess-Schnitte Zimtzucker Rhabarberkompott
Sonntag 26. Juli	Blatt- und Maissalat Kohlrabi-Safrancresmesuppe Kalbsschulter-Braten mit Pilzrahmsauce Risotto mit Mascarpone Broccoli und Blumenkohl Kokosflan mit Beerensauce	Suppe Hausteller mit Schinken und Greyerzer- Käse Melonenschnitz

Wochenhit Mittag: Kalbslärerli mit Kräutern, Rösti-Galetten, Pfälzer mit Peterli

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Cervelat und Alpkäse ganiert, Aprikosen-Wähe ,
Birchermüesli, Getreidecreme mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: Siedfleischsalat garniert

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: Merlanfilet = Wildfang Nordostatlantik, Saiblingfilet = Aquakultur Island

Menüplan 27. - 02. August 2026



Woche 31

Mittagessen

Abendessen

Montag 27. Juli	Grüner- und Selleriesalat Bouillon mit Backerbsen Schweinshufschnitzel mit Rahmsauce Kernser Titlis Hütli Zucchetti mit Kräutern Guetzli	Suppe Vogelheu mit Apfelkompott
Dienstag 28. Juli	Blatt- und Griechischer Salat Rote Linsenpüreesuppe Bio-Siedfleisch und Speck Bouillon-Kartoffeln Lauchragout Meringues mit Rahm	Suppe Teigwaren-Gemüsegratin mit Pilzen Gemischter Salat
Mittwoch 29. Juli	Kopf- und Randensalat Broccolicremesuppe Trutenragout mit Pilzen Überbackene Griessschnitte Kohlrabi mit Peterli Saisonfrucht	Suppe Sommerlicher Thon-Salat# garniert
Donnerstag 30. Juli	Blatt- und Kichererbsensalat 4 Korn Getreidesuppe Aargauer Schweinshalsbraten Pommes frites Wirz mit Gemüsestreifen Schmelzbrötli mit Aprikosen	Suppe Chäschüechli Gemischter Salat
Freitag 31. Juli	Misch- und Rüebli-salat Zucchettisuppe Tortellini tricolore mit Basilikum Tomatensauce Sbrinz gerieben Nidle-Törtli	Suppe Birnenwähe mit Rahm
Nationalfeiertag Samstag 1. August	Bündner Gerstensuppe Kalbsbratwurst und Cervelat Gemischter Salat 1. August-Weggli Helvetia-Glace mit Beeren und Nidlä	Suppe G´Hackets und Hörnli Apfelkompott
Sonntag 2. August	Blatt- und Fenchel-Orangensalat Kraftbrühe mit Diablotins Lammgigot mit Portweinsauce Kartoffelgratin Romanesco und Pfälzer Aprikosenmousse	Suppe Höhlengereifter Emmentaler und Aufschnitt garniert

Wochenhit Mittag: Schweinssteak, Butternüdeli, Bohnen

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Cervelat und Alpkäse ganiert, Aprikosen-Wähe ,
Birchermüesli, Getreidecreme mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: Siedfleischsalat garniert

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:

Menüplan 03. - 09. August 2026



Woche 32

Mittagessen

Abendessen

Montag 3. August	Blatt- und Linsen-Gemüsesalat Fenchelcremesuppe Kalbsragout mit Tomaten Rigi-Rollen Kabis mit Gemüsewürfeli Saisonfrucht	Suppe Fotzelschnitte mit Zimtzucker Pfirsichkompott
Dienstag 4. August	Lollosalat mit Ei-Würfeli Klare Gemüsesuppe Schweinskotellete Walliser Art Weisswein-Risotto Broccoliröschen Katalanische Creme	Suppe Birchermüesli garniert
Mittwoch 5. August	Blatt- Tsaziki Gurkensalat Rosmarincremesuppe mit Gemüsestreifen Buure-Bratwurst grilliert Frittierte Kartoffeln Sellerie mit Schnittlauch Saturn-Pfirsich	Suppe Gemüse-Salat nach Katharina´s Art mit Ei und Wassermelone
Donnerstag 6. August	Blatt- und Gelbe-Bohnensalat Rüeblicremesuppe Poulet-Jägersteak Griess-Schnitte Tomate mit Brotkruste Ovomaltine-Rolle	Suppe Käseteller mit Giswiler Bärgmandli-, Rigi- und Hüttenkäse G´schwellti
Freitag 7. August	Grüner Salat Bouillon mit Teigwaren-Buchstaben Gebratenes Lachsfilet* Butterkartoffeln Erbsen mit Rahm Himbeer-Joghurt-Mousse	Suppe Blaubeeren-Quarkwähe mit Nidle
Samstag 8. August	Gemüsesuppe Hausfrauenart Spaghetti Carbonara Reibkäse Misch- und Tomatensalat Apfel	Suppe Rösti-Rolle mit Champignons gefüllt Gemüsesauce
Sonntag 9. August	Blatt- und Gemüsesalat Curry-Bananen-Cremesuppe Metzgerfilet mit Barolojus Kartoffel-Kugeln mit Greyerzer Pfälzer mit Peterli Schwarzwälder-Torte	Suppe Kalter Braten BBQ und Luzerner Rahmkäse garniert

Wochenhit Mittag: Lammgigot-Braten, Polenta-Halbmond, Sommergemüse

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Cervelat und Alpkäse ganiert, Aprikosen-Wähe ,
Birchermüesli, Getreidecreme mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: Siedfleischsalat garniert

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: Zucht Norwegen

Menüplan 10. - 16. August 2026



Woche 33

Mittagessen

Abendessen

Montag 10. August	Blattsalat mit Speckwürfeli Lauchcremesuppe Lasagne Feldheim Gemischter Salat Glace mit Rahm	Suppe Chässchnitte Blattsalat
Dienstag 11. August	Blatt- und Randen-Birnensalat Suppe Mille fanti Rösti-Tasche mit Käse gefüllt Basilikumsauce Kohlmischung Wassermelone	Suppe Aprikosenknödel mit Butterbrösmeli Vanillesauce
Mittwoch 12. August	Blatt- und Kabissalat Geflügelcremesuppe Maria Stuart Lammvoressen Schupfnudeln Zucchini Saisonfrucht	Suppe Gschwellti mit Napf-Frischkäse Emmentaler und Greyerzer
Donnerstag 13. August	Blatt- und Edamamesalat Suppe Pflanzeart Pouletbrust mit Aprikosen-Chutney Spiralen tricolore Gebratene Kürbiswürfel Tiroler-Cake	Suppe Belegte Brötli mit Aufschnitt und Spargeln
Freitag 14. August	Kopf- und Selleriesalat Brotsuppe mit Kümmel MSC Flunderfilet* Bananen-Curry-Sauce Pilaw Reis/ Vichy Karotten Zwetschgen	Suppe Apfelwähe mit Rahm
Maria Himmelfahrt Samstag 15. August	Blatt- und Griechischer Salat Italienische Gemüsesuppe Hackbraten Feldheim Bratkartoffeln Broccoli mit Mandeln Fruchtsalat mit Kirsch	Suppe Buure-Hamme Gemischter Salat Maisbrötli
Sonntag 16. August	Blatt- und Blumenkohlsalat Bouillon mit Käseschnitte-Würfeli Schweinsrahmschnitzel Kernser Papardelle Bohnen Birnenschnitte	Suppe Feldheim-Teller mit Küssnachter-Käse und Schinken garniert

Wochenhit Mittag: Brätschnitzel, Frittierte Kartoffeln, Rüebl-Duo

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Cervelat und Alpkäse ganiert, Aprikosen-Wähe ,
Birchermüesli, Getreidecreme mit Apfelmues

Feldheim Klassiker: Siedfleischsalat garniert

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 17. - 23. August 2026



Woche 34

Mittagessen

Abendessen

Montag 17. August	Blatt- und Tomatensalat Maiscremesuppe Blumenkohl-Käse-Plätzli Hollandaise-Oregano-Sauce Kernser UrDinkel Spiralen Birne	Suppe Kräuterschweins-Bratwurst Mischblatt- und Randensalat Knobli-Brot
Dienstag 18. August	Grüner und Selleriesalat Bouillon mit Gemüse-Streifen G'hackets und Hörnli Reibkäse Schokoladenmousse	Suppe Ofenguck mit Ei Bunter Blattsalat
Mittwoch 19. August	Kopf- und Maissalat Brotsuppe mit Kerbel Schweinshaxe mit Merlotjus Rösti Rüebli Apfelmues	Suppe Äplermakkronen mit Schwingerchäs Apfelmues
Donnerstag 20. August	Eisbergsalat Zucchetticremesuppe mit Morcheln Pouletbrust-Saltimbocca mit Balsamico-Sauce UrDinkel Spiralen Lattich Saisonfrucht	Suppe Schinken-Gipfeli Gemischter Salat Melonenschnitz
Freitag 21. August	Kopf- und Champignons-Salat Gurkensuppe mit Dill Seelachs* Schlemmerfilet Bordelaise Risotto Lauch Banane	Suppe Pfirsiche-Quarkwähe mit Nidlä
Samstag 22. August	Blatt- und Kohlsalat Gemüsesuppe Bauernart Chilbi Kalbsbratwurst vom Grill Frittierte Kartoffeln Grillgemüse Chilbi-Dessert	Suppe Gemüse-Lasagne überbacken Blattsalat
Sonntag 23. August	Blatt- und Ananas-Rüebli-salat Kraftbrühe mit Flädli Schweinsfilet-Medaillon mit Honig-Rosmarinsauce Haselnuss-Kartoffel Bohnen Duo Ananas-Quark-Becher	Suppe Seeländer Krustenschinken, Melonenschnitze, Kräuterkäse-Mousse garniert

Wochenhit Mittag: **Poulet cordon bleu, Pommes frites, Ofengemüse**

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Chäschüechli mit Salaten garniert, Apfel-Wähe, Birchermüesli,

Feldheim Klassiker: Siedfleischsalat 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. August 2026



Woche 35

Mittagessen

Abendessen

Montag 24. August	Grüner- und Randensalat Kressecremesuppe mit Champignons Rindsvoressen mit Balsamico Butter-Spätzli Krautstiel-Gratin Zitronen-Muffin	Suppe Salatteller mit Hüttenkäse, und Salami Melonenschnitz
Dienstag 25. August	Blatt- und Pilzesalat Kürbiscremesuppe Schweinshohrückenbraten Kartoffelstock Stangensellerie Meringues und Rahm	Suppe Reiderli Kartoffel-Eier-Salat
Mittwoch 26. August	Tomatensuppe Lothringer Speck-Kuchen Gemischter Salat Melonenschnitze	Suppe Ravioli mit Rindfleischfüllung Tomatensauce / Sbrinz gerieben Grüner Salat
Donnerstag 27. August	Misch- und Gurkensalat mit Joghurtsauce Bouillon mit Gemüsewürfeli Poulet Cordon bleu Rösti-Frites Sommergemüse Birnenkompott	Suppe Siedfleisch-Carpaccio mit Kräutervinaigrette und Salaten garniert
Freitag 28. August	Blatt- und Kohlrabisalat Fenchel-Birnencremesuppe Seeteufelfilet* mit Fenchel- Zitronensauce Kräuterreis Rahmspinat Saisonfrucht	Suppe Ananas-Kokoswähe mit Rahm
Samstag 29. August	Haferflockensuppe mit Gemüse-Brunoise Spaghetti Bolognese Sbrinz gerieben Kabis-Pfläzersalat Guetzli	Suppe Rösti-Pizza mit Tomaten und Mozzarella Gemischter Salat
Sonntag 30. August	Grüner und- Maissalat Curry-Bananencremesuppe Aargauer Schweinshalsbraten Kartoffel-Gnocchi mit Salbei Glasierte Rüebl Pfirsich-Aprikosen-Becher	Suppe Cervelat und Greyerzer-Käse garniert

Wochenhit Mittag: Rippli und Speck, Schnittlauch-Kartoffeln, Sauerkraut

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Chäschüechli mit Salaten garniert, Apfel-Wähe, Birchermüesli,

Feldheim Klassiker: Siedfleischsalat garniert

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 Nordostpazifik

Menüplan 31. - 06. September 2026



Woche 36

Mittagessen

Abendessen

Montag 31. August	Grüner - und Kürbissalat Broccolicremesuppe Hacktäschi, Zwiebeljus Pommes frites Mischgemüse Zitronencake	Suppe Kürbis-Agnolotti mit Zucchettistreifen Sbrinz gerieben Blattsalat
Dienstag 01. September	Blatt- und Bohnensalat Champignoncremesuppe Gnagi und Schüfeli Peterli-Kartoffeln Sauerkraut mit Wachholdern Saisonfrucht	Suppe Canapés mit Salami und Spargeln
Mittwoch 2. September	Grüner- und Selleriesalat Suppe Hausfrauenart Kalbsragout mit Gemüse Couscous-Risotto Kohlrabi mit Peterli Becher-Glace	Suppe Aufschnitt-Teller Linsen-Gemüsesalat
Donnerstag 3. September	Rote Peperonicremesuppe Cannelloni mit Rindfleischfüllung Gemischter Salat Schoggibrötli	Suppe Poulet-Oberschenkelsteak Kräuterbutter Maissalat
Freitag 4. September	Kopf- und Eier-Radiesli-Salat Griessuppe mit Gemüsewürfeli Grosse Fischstäbli *, Sauce Remoulade Salzkartoffeln Zucchini mit Schnittlauch Nektarine	Suppe Chriesi-Mascarpone-Wähe mit Rahm
Samstag 5. September	Kopf- und Gurkensalat Bouillon mit Einlauf Trutengeschnetzeltes Süss-Sauer Basmati-Reis Broccoli mit Sprossen Aprikosencreme	Suppe Apfelrösti Vanillesauce und Zimtucker
Sonntag 6. September	Blatt- und Spitzkabissalat Maiscremesuppe mit Kerbel Kalbs-Involtini mit Kräuterfüllung Nudeln Blumenkohl und Peperoni Toblerone-Mousse	Suppe Pastrami mit Tartaresauce Appenzeller Rahm-Käse garniert

Wochenhit Mittag: Rösti-Toast, mit cremigem Pilzragout, Gemischter Salat

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Chäschüechli mit Salaten garniert, Apfel-Wähe, Bircher muesli,

Feldheim Klassiker: Siedfleischsalat garniert

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 Nordostpazifik

Menüplan 07. - 13. September 2026



Woche 37

Mittagessen

Abendessen

Montag 7. September	Kopf- und Broccolisalat Zucchettirahmsuppe Siedfleisch und Schüblig Petersilienkartoffeln Wurzelgemüse Fruchtwähe	Suppe Eierhörnli Birnenkompott
Dienstag 8. September	Blatt- und Gemüsesalat Gemüsesuppe Pflanzertart Pastetli mit Brätkügeli Erbsli und Rüebl Trauben	Suppe Pizza mit Schinken und Mozzarella Blattsalat
Mittwoch 9. September	Blatt- und Gurkensalat Kräutercremesuppe Schweinsrahmschnitzel Nüdeli Gedämpfte Busch-Bohnen Saisonfrucht	Suppe Feldheim-Terrine Selleriesalat Honigmelone-Schnitze
Donnerstag 10. September	Mischblatt- und Randensalat Suppe Bauernart Gemüse-Burger Feldheim Pommes Soufflés Ratatouille Feigen-Mousse	Suppe Beeren-Birchermüesli garniert
Freitag 11. September	Blatt- und Pfälzersalat Blumenkohlcremesuppe Gebratenes Forellenfilet*, Weissweinschaumsauce Dampfkartoffeln Lauchragout Pfirsich	Suppe Aprikosenwähe mit Rahm
Samstag 12. September	Blatt- und Kohlrabi-Rüeblisalat Bouillon mit Brotwürfeli Schweins-Pfeffer Kürbis-Spätzli Rotkabis mit Marroni Meitschibei	Suppe Wienerli Kartoffelsalat Eingelegtes Gemüse
Sonntag 13. September	Blattsalat mit gehackten Eiern Waldpilzcremesuppe Rindschmorbraten Gestampfte Kartoffeln Sellerie und Pfälzer mit Kräutern Feldheim Birnen-Torte	Suppe Feldheim-Teller mit Schinken und Urner Alpkäse

Wochenhit Mittag: Poulet Casimir, im Reisring, WOK-Gemüse

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Chäschüechli mit Salaten garniert, Apfel-Wähe, Birchermüesli,

Feldheim Klassiker: Siedfleischsalat garniert

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: Zucht Schweiz

Menüplan 14. - 20. September 2026



Woche 38

Mittagessen

Abendessen

Montag 14. September	Grüner Salat mit Melonenschnitze Haferflockensuppe Falsches Cordon bleu Pommes frites Kohlräbli mit Schnittlauch Saisonfrucht	Suppe Tortellini mit Ricotta und Spinat Tomatensauce, Reibkäse Blattsalat
Dienstag 15. September	Blatt- und Champignonsalat Rosenkohluppe Pouletbrustschnitzel mit Estragonsauce Ebly-Risotto Bohnen Apfel	Suppe G'schwellti mit Bio-Glaubenbergkäse, Hüttenkäse und Ei
Mittwoch 16. September	Blatt- und Broccolisalat Kartoffelcremesuppe mit Kerbel Wiener Gulasch Kernser Titlis Huetli Herbstgemüse Rüebli-Quark-Cake	Suppe Belegte Brötli mit Schinken und Thon*
Donnerstag 17. September	Mischblattsalat Bouillon mit Croûtons Walliser Schweinshalsbraten Bäckerinkartoffeln Grillierte Kürbiswürfel Zwetschgen	Suppe Omelette mit Gemüse-Füllung Kräutersauce Gemischter Salat
Freitag 18. September	Blatt- und Rettichsalat Currycremesuppe Zanderfilet-Knusperli mit Quark-Dill-Sauce Peterli-Reis Fenchel mit Pinienkernen Saisonfrucht	Suppe Zwetschgenwähe mit Rahm
Samstag 19. September	Blatt- und Tomaten-Mozzarella-Salat Maissuppe mit Salbei Saucisson Kartoffel-Gemüse-Eintopf Hefe-Nussstängel	Suppe Spaghetti Carbonara Sbrinz gerieben Gemischter Salat
Buss- und Betttag Sonntag 20. September	Blatt- und Randen-Apfelsalat Kraftbrühe Feldheim Schweinssteak mit Pilzsauce Rösti-Kroketten Rüebli Duo Schokoladencreme mit Birnen	Suppe Kalter Braten und Herlisberger-Chäs garniert

Wochenhit Mittag: G'hackets mit Hörnli, Apfelmues, Reibkäse

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Chäschüechli mit Salaten garniert, Apfel-Wähe, Birchermüesli,

Feldheim Klassiker: Siedfleischsalat garniert

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: Zanderfilet =Binnenfischerei Kasachstan/ Thon= Wildfang westlicher pazifischer Ozean

Menüplan 21. - 27. September 2026



Woche 39

Mittagessen

Abendessen

Montag 21. September	Blattsalat mit Ei Kürbiscremesuppe Geräuchte Kalbszunge, Kapernsauce Bouillon-Kartoffeln Dörrbohnen Trauben	Suppe Eierhörnli mit Kräutern Pfirsich-Kompott
Dienstag 22. September	Blatt- und Tsaziki Gurkensalat Bouillon mit Gemüsestreifen Fleischvogel Schupfnudeln Rosenkohl Meringues mit Rahm	Suppe Fotzelschnitte Birnen-Joghurt Creme Zimtucker
Mittwoch 23. September	Blatt- und Mais-Salat Zucchetticremesuppe Kräuterschweins-Fleischkäse mit Thymianjus Geröstete Erdäpfelspäne Sellerie mit Schnittlauch Vanille-Mousse	Suppe Wurstweggen Feldheim Bunter Erbsensalat
Donnerstag 24. September	Grüner Salat mit Knoblibrot Grünerbsensuppe Poulet-Innenfilet Risotto mit Mascarpone Broccoli Guetzli	Suppe Rindfleisch-Cappelletti mit Tomatensauce Gemischter Salat
Freitag 25. September	Blatt- und Ananas-Rüebli-salat Gemüsecremesuppe MSC-Dorschfilet* im Ei-Mantel Safran-Nudeln Blattspinat Birne	Suppe Apfelwähe mit Rahm
Samstag 26. September	Lauchcremesuppe Penne cinque P Reibkäse Gemischter Salat Quitten-Mousse	Suppe Birchermüesli garniert
Sonntag 27. September	Blatt- und Randensalat Safran-Weissweincremesuppe mit Knoblauch-Croûtons Kalbsschulterbraten Kartoffelstock Glasierte Rüebl Frucht-Quarktorte	Suppe Feldheimteller mit Lyoner und Salami Mais-Laugenbrötli

Wochenhit Mittag: Herbst-Gemüseteller, mit Röstipastetli und Pilzragout,

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Chäschüechli mit Salaten garniert, Apfel-Wähe, Birchermüesli,

Feldheim Klassiker: Siedfleischsalat garniert

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

Menüplan 28. - 04. Oktober 2026



Woche 40

Mittagessen

Abendessen

Montag 28. September	Blatt- und Artischockenherzen-Salat Tomatencremesuppe Gekochter Hamme Herzhaftes Kartoffel-Lauchragout Berliner	Suppe Chäschüechli Gemischter Salat
Dienstag 29. September	Kopf- und Zucchettisalat Gurkensuppe mit Dill Trutengeschnetzeltes mit Kokos-Currysauce Gemüse-Reis Kohlrabi mit Butter Ovomaltine-Mousse	Suppe Vogelheu Pfirsichkompott
Mittwoch 30. September	Suppe Pflanzerart Lasagne Feldheim Gemischter Salat Saisonfrucht	Suppe Kräuterschweins-Schüblig Kartoffel- und Gemüsesalat
Donnerstag 01. Oktober	Blatt- und Rotkabissalat Randencremesuppe mit Backerbsen Schweinshuftschnitzel mit Whisky-Sauce Kartoffelgratin Bohnen und Kürbis Orangecake	Suppe Toast Florida mit Raclette-Käse überbacken Misch-Blattsalat
Freitag 2. Oktober	Misch- und Griechischer Salat Champignoncremesuppe Pastetli mit Fisch*-Ragout Erbsli und Süsskartoffeln Banane	Suppe Nidlä-Wähe
Samstag 3. Oktober	Blatt- und Rüebli-Duo-Salat Marronipüreesuppe Schweinshohrücken-Braten Griessschnittli Fenchel Fruchtsalat	Suppe Omelette mit Schinken Grüner Salat
Sonntag 4. Oktober	Blatt- und Cherry-Tomatensalat Kichererbsensuppe mit Speck-Crumble Hirschsbraten mit Zwetschgen Spätzli Rotkabis Coupe Nesselrode	Suppe Kalter Fleischkäse und Aargauer Traum-Käse garniert

Wochenhit Mittag: Kalbs-Hackfleischkugeln mit Champignons, Schupdnudeln, Broccoli mit Mandeln

Wahlmenü Abend: Salami-Wegglisandwich, Chäschüechli mit Salaten garniert, Apfel-Wähe, Birchermüesli,

Feldheim Klassiker: Siedfleischsalat garniert

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: Forelle/Scholle= Wildfang Nordostatlantik / Lachs= Zucht Norwegen