

Menüplan 05.- 11. Oktober 2026



Woche 41

Mittagessen

Abendessen

Montag 5. Oktober	Blatt- und Gemüsesalat Gemüsecremesuppe Gnagi Bouillonkartoffeln Dörrbohnen Limetten-Mousse	Suppe Eierhörnli Zwetschgenkompott
Dienstag 6. Oktober	Grüner- und Randensalat Gelberbsenpüreesuppe Rindsvoressen mit Paprikasauce Kernser Rigi-Rollen Broccoli mit Mandeln Früchte	Suppe Birchermüesli garniert
Mittwoch 7. Oktober	Kopf- und Gemüsesalat Fenchelcremesuppe Kalbsläberli mit Salbei Rösti Pfälzer-Duo Meringues mit Nidlä	Suppe Cannelloni mit Rindfleisch und Gemüse Gemischter Salat
Donnerstag 8. Oktober	Blatt- und Kohlrabi-Rüebli-salat Pastinakencremesuppe Schweinsschulterbraten Kartoffelstock Rosenkohl Früchte	Suppe G'schwellti mit höhlengereiftem Greyerzer, Brie Gerzensee und Bergkäse
Freitag 9. Oktober	Grüner Salat mit gehackten Eiern Kartoffelsuppe mit Kerbel Pochiertes Goldbuttfilet* Rahm-Lauch Tomatenreis Mousse Espresso Macchiato	Suppe Chriesiwähe mit Nidlä
Samstag 10. Oktober	Blatt- und Pfälzersalat Klare Gemüsesuppe Kürbis-Agnolotti, Carbonara-Sauce Reibkäse Gemischter Salat Apfelschnitzli	Suppe Nizza-Salat mit Thunfisch#, Gemüse und Eiern
Sonntag 11. Oktober	Blatt- und Zucchetti-Salat Kraftbrühe mit Eierstich Schweinsfilet im Teig mit Merlot Jus Bratkartoffeln mit Rosmarin Blattspinat und Peperoni Brönnti Creme	Suppe Hausteller mit Salami und Mittelwälle-Chäs

Wochenhit Mittag: Rehpfeffer, Spätzli, Herbstgemüse

Wahlmenü Abend: Schinken-Weggli-Sandwich, Zwetschgen-Wähe, Penne mit Tomaten-Kräutersauce und Reibkäse, Birchermüesli, Griessbrei mit Frucht muesli

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: * Goldbuttfilet = Wildfang Nordostatlantik / # Thunfisch = Wildfang westlicher pazifischer Ozean

Menüplan 12. - 18. Oktober 2026



Woche 42

Mittagessen

Abendessen

Montag 12. Oktober	Blatt- und Tomaten-Salat Broccolisuppe Schweinsrahmschnitzel Gestampfte Kartoffeln Kürbisgemüse Früchte	Suppe Ravioli mit Ratatouille gefüllt Tomaten-Sauce, Reibkäse Blattsalat
Dienstag 13. Oktober	Blatt- und Erbsen-Salat Bouillon mit Flädli Rindsburger mit Madeira-Jus UrDinkel Spiralen Wirz Vermicelles mit Rahm	Suppe Milchreis Zimtzucker Zwetschenkompott
Mittwoch 14. Oktober	Kopf- und Kohlrabi-Currysalat Suppe flämische Art Blut- und Leberwurst mit Zwiebelsauce Salzkartoffeln Sauerkraut Apfelmues	Suppe Siedfleischsalat garniert Maisbrötli
Donnerstag 15. Oktober	Blatt- und Rosenkohl-Kapernsalat Tomatencremesuppe Chicken Nuggets mit Curry-Mayonnaise Pommes frites Ofengemüse Waldbeeren-Mousse	Suppe Weiche Sandwiches mit Schinken und Eiern
Freitag 16. Oktober	Kopf- und Broccolisalat Brotsuppe mit Kümmel und Lauch Lachsforellen-Filet* mit Kräutersauce Pilaw Reis Auberginen un Peperoni Früchte	Suppe Birnenwähe mit Rahm
Samstag 17. Oktober	Blatt- und Mais-Ananassalat Haferflockensuppe Rippli und Berner Zungenwurst Kartoffel-Gemüse-Gratin Vanille-Schnecke	Suppe Spaghetti Bolognese Sbrinz gerieben Blattsalat
Sonntag 18. Oktober	Grüner- und Selleriesalat Reis-Bananen-Cremesuppe Poulet Jägerschnitzel mit Speck Kernser Nudeln Zuchetti-Duo mit Kräutern Studenten-Schnitte	Suppe Feldheimteller mit Aufschnitt und Küssnachter Käse

Wochenhit Mittag: Hirschragout mit Pilzen, Schupfnudeln, gefüllter Apfel

Wahlmenü Abend: Schinken-Weggli-Sandwich, Zwetschgen-Wähe, Penne mit Tomaten-Kräutersauce und Reibkäse, Birchermüesli, Griessbrei mit Frucht mues

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: Fischzucht Schweiz

Menüplan 19. - 25. Oktober 2026



Woche 43

Mittagessen

Abendessen

Montag 19. Oktober	Blatt- und Broccolisalat 4 Korn Getreidesuppe Trutenbrustvoessen mit Kräuter-Rahmsauce Kernser Spiralen tricolore Rüebli glasiert Früchte	Suppe Vogelheu Pfirsichkompott Zimtucker
Dienstag 20. Oktober	Grüner Salat mit gehackten Eiern Kürbiscremesuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebeljus Butter-Rösti Blumenkohl Willisauer-Ringli-Mousse	Suppe Pizza mit Schinken und Mozzarella Blattsalat
Mittwoch 21. Oktober	Mischblatt und Kabissalat mit Speck Linsenpüreesuppe Hamme und Wienerli Peterli-Kartoffeln Bouillon-Gemüse Früchte	Suppe G'hacktes und Hörnli Sbrinz gerieben Gemischter Salat
Donnerstag 22. Oktober	Grüner- und Rüebli-salat Bouillon mit Gemüsewürfeli Wildschwein-Ragout Schupfnudeln Rotkabi und Marroni Meitschibei mit Nussfüllung	Suppe Schinkengipfeli Gemüse-Salat
Freitag 23. Oktober	Blatt- und Schwarzwurzelsalat Minestrone MSC Seehechtknusperli* mit Dill-Mayonnaise Wedges-Kartoffeln, Blattspinat Früchte	Suppe Aprikosenwähe mit Rahm
Samstag 24. Oktober	Eisberg- und Gemüsesalat Geflügelcremesuppe mit Koriander Luzerner Chügeli Pastetli mit Kalbsgeschnetzeltes Erbsli und Pfälzer Apfel-Mousse	Suppe G'schwellti mit Frischkäse und Greyerzer garniert
Sonntag 25. Oktober	Blatt- und Kabis-Rüebli Salat Fenchelcremesuppe BIO-Rindsbraten Kartoffelstock Romanesco mit Mandeln Aprikosen-Pfirsich-Creme	Suppe Feldheim-Teller mit Salami und Pastrami

Wochenhit Mittag: Rindssaftplätzli, Feigen-Rotweinsauce, Pastinaken-Kartoffelpüree, Rüebli

Wahlmenü Abend: Schinken-Weggli-Sandwich, Zwetschgen-Wähe, Penne mit Tomaten-Kräutersauce und Reibkäse, Birchermüesli, Griessbrei mit Frucht mues

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 26. - 01. November 2026



Woche 44

Mittagessen

Abendessen

Montag 26. Oktober	Blatt- und Sellerie-Apfelsalat Pilzcremesuppe Kaninchenvoressen mit Balsamico Rigi-Rollen Teigwaren Linsengemüse Mini Berliner	Suppe Toast Williams Randen- und Eisbergsalat
Dienstag 27. Oktober	Bunter Blatt- und Rosenkohl-Salat Maiscremesuppe Rehschnitzel mit Quitten-Zwiebel-Sauce Rösti-Kissen Blumenkohl mit Kräutern Früchte	Suppe Wurst-Käsesalat Huus-Kürbisbrötli
Mittwoch 28. Oktober	Tessiner Gemüsesuppe Spaghetti mit Feldheim-Sauce Sbrinz gerieben Gemischter Salat Ananas-Kaki-Salat	Suppe Topfen-Knödel mit Zwetschgen Vanillesauce
Donnerstag 29. Oktober	Kopf- und Gurkensalat Rüebli-Kurkumacremesuppe Hackfleischkugeln mit Senfsauce Sämiges Couscous Bohnen-Duo Früchte	Suppe Spätzli-Gratin mit Gemüse-Würfeln Birnenkompott
Freitag 30. Oktober	Blatt- und Spitzkabissalat Bouillon mit Teigwarenbuchstaben Lachsfilet*-Tranche mit Hollandaise Sauce Risotto al verde Suuser Creme	Suppe Quark-Apfelwähe mit Rahm
Samstag 31. Oktober	Kohlcremesuppe Lasagne Feldheim Gemischter Salat Früchte	Suppe Götterspeise mit Waldbeeren
Allerheiligen Sonntag 1. November	Grüner- und Randen-Apfel-Salat Kressecremesuppe mit Champignons Glasierter Kalbsschulterbraten Erdöpfel-Pyramide Feldheim Kohlrabi mit Kerbel Apfel-Marroni-Tiramisu	Suppe Kalter Fleischkäse und Rigi-Käse Knobli-Kräuterbrot

Wochenhit Mittag: Schweins Cordon bleu, Pommes Frites, Grillgemüse

Wahlmenü Abend: Schinken-Weggli-Sandwich, Zwetschgen-Wähe, Penne mit Tomaten-Kräutersauce und Reibkäse, Birchermüesli, Griessbrei mit Frucht mues

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: Aquakultur Norwegen

Menüplan 02. - 08. November 2026



Woche 45

Mittagessen

Abendessen

Montag 2. November	Mischsalat mit Champignons Bouillon mit Gemüsestreifen Rind-Fleischvogel Semmelknödel, Grüne Bohnen Früchte	Suppe Milchreis Aprikosenkompott Zimtucker
Dienstag 3. November	Blatt- und Randensalat Gerstensuppe Schweinsragout mit Kräutersauce Bandnudeln Glasierter Rüebl-Duo Mandelflan mit Caramel	Suppe G'schwellti mit Hüttenkäse, Landessänder-Chäs und Kräuterkäse-Mousse
Mittwoch 4. November	Blatt- und Kichererbsensalat Klare Federkohlsuppe Wildhackbraten Feldheim mit Zwiebel- Chutney Spätzli Erbsen mit Gemüsewürfeli Früchte	Suppe Apfelchüechli mit Vanillesauce Zimtucker
Donnerstag 5. November	Blatt- und Rotkabissalat Gemüseputreesuppe Poulet-Schenkel Jägersteak Duchesse-Kartoffeln Gedünstete Zuchetti Apfelkompott	Kürbiscremesuppe mit Schinkenwürfeli, und Gersten Huusbrot
Freitag 6. November	Mischblatt- und Mais-Salat Spinatcremesuppe MSC Dorsch*-Schlemmerfilet Dill-Kartoffeln Mischgemüse Früchte	Suppe Zwetschgenwähe mit Rahm
Samstag 7. November	Blatt- und Blumenkohlsalat Geflügelbouillon Siedfleisch Eintopf mit Kartoffel und Gemüse Mango-Passionsfruchtmousse	Suppe Penne mit Poulet-Gemüse- Rahmsauce Reibkäse Blattsalat
Sonntag 8. November	Blatt- und Bohnen-Salat Champignoncremesuppe Schweinsnierstück-Steak mit Quittensauce Gebratene Kartoffelschnitze Peperoni gefüllt Marroni-Torte	Suppe Hausteller mit Lyoner und Emmentaler garniert

Wochenhit Mittag: Pastetli mit Brätkügeli, Erbsli und Rüebl, Gemischter Salat

Wahlmenü Abend: Schinken-Weggli-Sandwich, Zwetschgen-Wähe, Penne mit Tomaten-Kräutersauce und Reibkäse, Birchermüesli, Griessbrei mit Fruchtmues

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 09. - 15. November 2026



Woche 46

Mittagessen

Abendessen

Montag 9. November	Misch- und Zucchettisalat Rucolacremesuppe Pouletbrustschnitzel mit Rahmsauce Jäger-Hörnli Wirz mit Gemüsestreifen Früchte	Suppe Warme Feldheim-Brotschnitte mit Schinken und Käse gefüllt
Dienstag 10. November	Grüner Salat Sbrienz-Schaumsuppe Hacktätschli Feldheim Gestampfte Kartoffeln Bohnen Glace	Suppe Ravioli mit Tomatensauce Reibkäse Blattsalat
Mittwoch 11. November	Grüner- und Maissalat Blumenkohlcremesuppe Schweinshuft-Saltimbocca Tomaten-Reis Rosenkohl Früchte	Suppe Belegte Brötli mit Salami und Greyerzer
Donnerstag 12. November	Mischblattsalat Bouillon mit Backerbsen Cipollata mit Merlot-Senf-Jus Frittierte Kartoffeln Zucchini Kürbismuffins	Suppe Spätzli-Gemüseauflauf Zwetschgenkompott
Freitag 13. November	Marronicremesuppe Spaghetti mit Tomaten-Gemüseragout Reibkäse Gemischter Salat Früchte	Suppe Waldbeeren-Wähe mit Rahm
Samstag 14. November	Blatt- und Tomaten-Mozzarella-Salat Gemüsesuppe Bauern Art Schüblig und Rippli Schnittlauchkartoffeln Sauerkraut Marmorkake	Suppe Omelette mit Hackfleisch und Gemüse Blattsalat
Sonntag 15. November	Blatt- und Rüebli-salat Kürbis-Kokoscremesuppe Aargauer Schweinshalsbraten Polenta-Halbmond Broccoli und Blumenkohl Fruchtsalat	Suppe Roastbeef mit Tartaresauce und hauchdünner Winzerwurst garniert

Wochenhit Mittag: Rehragout, Spätzli, Rotkabis und Marroni

Wahlmenü Abend: Schinken-Weggli-Sandwich, Zwetschgen-Wähe, Penne mit Tomaten-Kräutersauce und Reibkäse, Birchermüesli, Griessbrei mit Frucht mues

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: -

Menüplan 16. - 22. November 2026



Woche 47

Mittagessen

Abendessen

Montag 16. November	Blatt- und Kabissalat Bouillon mit Kräutern Buure-Bratwurst mit Zwiebeljus Brat-Kartoffeln Kohlräbli mit Kräutern Früchte	Suppe Birchermüesli mit Bananen garniert
Dienstag 17. November	Blatt- und Maissalat Kressecremesuppe Hirsch-Entrecôte Stroganoff Spätzli Rotkabis geschmort Nidlä-Törtli	Suppe Pastetli mit Brätkügeli Mischgemüse
Mittwoch 18. November	Nüsslisalat mit Speckwürfeli Broccolicremesuppe Bio-Siedfleisch mit Meerrettichsauce Bouillon-Kartoffeln Dörrbohnen Früchte	Suppe Penne Carbonara Sbrinz gerieben Mischsalat
Donnerstag 19. November	Blatt- und Champignonsalat Haferflockensuppe Pouletsaftbraten mit Zitronensauce Ebly-Risotto Sellerie mit Tomatenwürfeli Joghurt-Granatapfelbecher	Suppe Kalter Teller mit Cervelat und Tilsiter
Freitag 20. November	Blatt- und Blumenkohlsalat Tomatensuppe Merlanfilet* gebraten Gemüse-Reis Lauchragout Früchte	Suppe Rhabarberwähe mit Schlagrahm
Samstag 21. November	Bunter Blattsalat Marronisuppe Erbseprotein-Streifen Zürcher Art Pommes frites Rüebli Duo Schokoladenkuchen	Suppe Teigwarenauflauf Grossmutter Art Aprikosenkompott
Sonntag 22. November	Blatt- und Selleriesalat Kraftbrühe mit Flädli Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce Rösti Kohlgemüse Kürbis-Mascarpone-Schnitte	Suppe Wildpastete mit Apfelschnitzen Cumberlandsauce garniert

Wochenhit Mittag: Fleischkäse, Rosmarin-Kartoffeln, Wurzelgemüse

Wahlmenü Abend: Schinken-Weggli-Sandwich, Zwetschgen-Wähe, Penne mit Tomaten-Kräutersauce und Reibkäse, Birchermüesli, Griessbrei mit Fruchtmeus

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 23. - 29. November 2026



Woche 48

Mittagessen

Abendessen

Montag 23. November	Blatt- und Tomatensalat Klare Lauchsuppe Kaninchenragout Tessiner Art Gemüserisotto Früchte	Währschafte Gulaschsuppe Knoblauch-Kräuter-Brötli
Dienstag 24. November	Blatt- und Randen-Apfelsalat Erbsencremesuppe Gemüse-Burger, Oregano-Sauce Kartoffelstock Tomate Banane-Schoggi-Muffin	Suppe Quarkstrudel mit Vanillesauce
Mittwoch 25. November	Maissuppe mit Ingwer Lasagne Feldheim Gemischter Salat Früchte	Suppe Kalter Braten und Alpkäse garniert
Donnerstag 26. November	Blatt- und Kohlrabisalat Gemüsesuppe Pflanzertart Poulet-Casimir Basmati-Reis Wok-Gemüse Meringues mit Früchten und Rahm	Suppe Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse Gemischter Salat
Freitag 27. November	Blattsalat mit gehackten Eiern Brotsuppe mit Kümmel Saiblingfilet* Luzerner Art Peterli-Kartoffeln Fenchel Mousse Tiramisu	Suppe Birnenwähe mit Rahm
Samstag 28. November	Blatt- und Pfälzersalat Kräutercremesuppe Schweinsrahmschnitzel Spiralen tricolore Broccoli Früchte	Suppe Omelette mit Speckwürfeli und Champignons Grüner Salat
Sonntag 29. November	Blatt- und Bohnensalat Wirz-Kurkumacremesuppe Reh-Filet im Brät-Speckmantel Rösti-Tasche Grill-Gemüse Zimtparfait mit Feigengelee	Suppe Huus-Teller mit Kaltbach- Rahmkäse und Aufschnitt

Wochenhit Mittag: Brätschnitzel, Rösti, Gelbe Bohnen mit Peperoni

Wahlmenü Abend: Schinken-Weggli-Sandwich, Zwetschgen-Wähe, Penne mit Tomaten-Kräutersauce und Reibkäse, Birchermüesli, Griessbrei mit Frucht mues

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: Aquakultur Island