

Menüplan vom 30.01.2023 – 05.02.2023



KIRCHFELD



Montag, 30.01.

Gemüsecreme-
suppe

Paniertes
Pouletschenkel-
steakli
Risoléekartoffel
Cremige Erbsen

Zitronen-
quarkcreme

Suppe

Weisswurst
mit Senf
und Laugenbrötli

Dienstag, 31.01.

Geflügelcreme-
suppe

Rindsvoressen
«Emmentaler Art»
Polenta
glasierte Rüebl

Cake
mit Rahm

Suppe

Eiersalat
«Kirchfeld»
mit Apfel

Mittwoch, 01.02.

Bohnensuppe

Geräuchertes
Rippli vom Hals
Biersauce
Schupfnudeln
Sauerkraut

Früchtecocktail

Suppe

Fotzelschnitte
mit
Aprikosenkompott

Donnerstag, 02.02.

Minestrone

Frische
Kalbsleberstreifen
Madeirasauce
Kartoffelstock
Safrankohlrabi

Espresso Mousse

Suppe

Russischer Salat
mit Salami

Freitag, 03.02.

Gerstensuppe

Äpler-
Maggeronen
mit Apfelmus
und Röstzwiebel

Dessert

Suppe

Hausgemachte
Wähe



Menüplan Wochenende & Wochenhit

Samstag, 04.02.

Artischockensuppe

Gemüseschnitzel

Tomatenspaghetti

Broccoli

Apfelkrapfen

Suppe

Flammkuchenbaquette
mit Speck und Zwiebeln

Sonntag, 05.02.

Winterblattsalat mit

Kernen, Croutons

und Ei

Austernpilzsuppe

Schweinsschulterbraten

Merlotsauce

Kroketten

Saisongemüse

Walnuss-

Ricottaschnitte

Suppe

Café Complet
mit Landjäger und
Tannalp-Bergkäse

Klassischer Wochenhit 30.01. – 05.02.

Tagessuppe

Cevapcici

Sauerrahmdipp

Tomatengemüseris

Tagesdessert

Vegetarischer Wochenhit 30.01. – 05.02.

Tagessuppe

Vegetarische Cevapcici

Sauerrahmdipp

Tomatengemüseris

Tagesdessert

Menüplan vom 06.02.2023 – 10.02.2023



KIRCHFELD



Montag, 06.02.

Ratatouille Suppe

Schweinsbratwurst
Zwiebelsauce
Röstitaler
Rüebli Gemüse

Meringue mit Rahm

Suppe

Rührei auf Toast
Randen Salat

Dienstag, 07.02.

Süskartoffelsuppe

Poulet Brust
Currysauce
Basmatireis
Pak Choi

Mango-
Joghurtcreme

Suppe

Griessbrei
Zimtzucker
Beerenkompott

Mittwoch, 08.02.

Selleriecremesuppe

Geschmorter
Rindfleischvogel
Kartoffelstock
Romanesco

Schoggi-
Orangenmousse

Suppe

Belegte Canapé
mit Salami, Ei
und Thon

Donnerstag, 9.2.

Maiscremesuppe

Quorn-
Geschnetzeltes
mit Pilzrahmsauce
Teigwaren
Kefen

Hausgemachte
Berliner

Suppe

Cervelatsalat
mit Greyezer
Garniert

Freitag, 10.02.

Marroni Suppe

Fischknusperli
Tartarsauce
Salzkartoffeln
Rahmspinat

Rüebli-Chueche

Suppe

Hausgemachte
Zwetschgenwähe



Menüplan Wochenende & Wochenhit

Samstag, 11.02.

Bouillon mit Flädli

Schweinsgeschnetzeltes
Nüdeli

buntes Bohnenragout

Studentenschnitte

Suppe

Pouletcurry-Strudel
mit Blattsalat

Sonntag, 12.02.

Rauchlachs
mit Meerrettichschaum

Steinpilzsuppe

Schwedenbraten
Pfefferrahmsauce

Gnocchi
Zucchetti

Truffes-Schnitte

Suppe

Café Complet mit
Früchtequark

Klassischer Wochenhit 06.02. – 12.02.

Tagessuppe

Gefüllte Pepperoni
mit Hackfleisch
und Reis

Tagesdessert

Vegetarischer Wochenhit 06.02. – 12.02.

Tagessuppe

Gefüllte Pepperoni
mit Gemüse
und Reis

Tagesdessert



- **Speisedeklaration:**

Wenn nichts anderes vermerkt, verwenden wir nur Fleisch und Fisch aus der Schweiz. Importierte Fleisch- oder Fischprodukte können Rückstände von Antibiotika und wachstumsfördernden Hormonen enthalten.

Fischstäbli: MSC Alaska Seelachs

- **Lieferanten:**

- > Metzgerei Wiprächtiger AG Hergiswil am Napf
- > Metzgerei Willimann Dagmersellen
- > Gertsch Comestibles Thun
- > Frifag AG Märwil

- **Allergene:**

Über Allergene Inhaltsstoffe gibt Ihnen das Fachpersonal der Küche/des Office gerne Auskunft.