

Menüplan vom 10.06.2024 – 16.06.2024



KIRCHFELD



Montag, 10.6.

Spinatsuppe

Kalbsrahmgulasch
Jäger Hörnli
Ofentomate

Cornet mit
Vanillecreme

Suppe

Gefüllte
Omeletten
mit Apfelmus

Dienstag, 11.6.

Artischockensuppe

Schweinshaxen
«Cremolata»
Safranreis
Romanesco

Limettenmousse

Suppe

Dagmersellerli
mit Kartoffelsalat

Mittwoch, 12.6.

Hirseflockensuppe

Spaghetti
Tomatensauce
Mozzarellakugeln

Dessert

Suppe

Vogelheu
mit Vanillesauce

Donnerstag, 13.6.

Minestrone

Pouletschenkel
Thymianjus
Bratkartoffeln
Zucchini

Glace mit Rahm

Suppe

Wurstsalat garniert
mit Brötli

Freitag, 14.6.

Lauchsuppe

Zanderknusperli
Tartarsauce
Salzkartoffeln
Blattspinat

Cremeschnitte

Suppe

Hausgemachter
Käsekuchen



Menüplan Wochenende & Wochenhit

Samstag, 15.6.

Grünkernsuppe

Netzbraten
Pfeffersauce
Teigwaren
Rüebli

Nusstengel

Suppe

Gerstensuppe
mit Wursteinlage

Sonntag, 16.6.

Melone
mit Rohschinken

Rindsbouillon
mit Diablotins

Suure Mocken
Rotweinsauce
Röstikroketten
Sommergemüse

Bayrische Creme
mit Himbeersauce

Suppe

Café Complet
mit Tannalp-Käse

Klassischer Wochenhit 10.6. – 16.6.

Tagessuppe

Riz Casimir
vom Schwein
Früchtegarnitur

Tagesdessert

Vegetarischer Wochenhit 10.6. – 16.6.

Tagessuppe

Linsen Curry
mit Reis
Früchtegarnitur

Tagesdessert

Menüplan vom 3.06.2024 – 9.06.2024



KIRCHFELD



Montag, 3.6.

Püree Suppe von
weissen Bohnen

Kalbsadrio mit
Paprikarahmsauce
Orecchiette
Schwarzwurzeln

Berliner

Suppe

Rösti Taschen
gefüllt mit
Kräuter-Frischkäse
dazu Gurken-Salat

Dienstag, 4.6.

Kalbfleischcreme-
suppe

Quornschnitzel
Sommerrisotto
mit Champignons,
Mais, Tomaten

Cassata

Suppe

Apfelhüechli
mit Vanillesauce

Mittwoch, 5.6.

Brotsuppe

Rinds-
geschnetzeltes
«Stroganoff»
Teigwaren
Broccoli

Joghurtcreme mit
Passionsfrucht

Suppe

Russischer Salat
mit Ei und Salami

Donnerstag, 6.6.

Zitronengrassuppe

Pouletbruststreifen
Currysauce
Basmatireis
Kokosbanane

Limetten-Cake

Suppe

Gemüse-Ravioli
mit Tomatensauce

Freitag, 7.6.

Grüne Linsensuppe

Äplermaggonen
mit Röstzwiebel
und Apfelmus

Frischer
Fruchtsalat

Suppe

Hausgemachte
Heidelbeerwähe



Menüplan Wochenende & Wochenhit

Samstag, 8.6.

Fenchelcremesuppe

Paniertes
Schweinschnitzel
Rosmarinkartoffel
Cremige Erbsen

Gebrannte Creme

Suppe

Siedfleisch Salat
garniert
Luzerner Weggen

Sonntag, 9.6.

Hauspastete
mit Selleriesalat

Geschmorte
Tomatensuppe
mit Basilikum

Schweins Nierstück
gefüllt mit Dörrfrüchten
Kartoffelgratin
Marktgemüse

Schokoladenroulade

Suppe

Café Complet
mit Le Parfait und Brie

Klassischer Wochenhit 3.6. – 9.6.

Tagessuppe

Rinds G'Hackets
mit Hörnli
und Reibkäse

Tagesdessert

Vegetarischer Wochenhit 3.6. – 9.6.

Tagessuppe

Quorn G'Hackets
mit Hörnli
und Reibkäse

Tagesdessert

- **Speisedeclaration:**

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.

Unser Brot und unsere Backwaren, werden in der Schweiz produziert.

- **Lieferanten:**

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

- **Allergene:**

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