

Menüplan vom 13.01.2024 – 19.01.2025



KIRCHFELD



Montag, 13.1.

Geröstete
Hirseflockensuppe

Bratwurst
Zwiebelsauce
Rösti
Romanesco

Schokoladen-Flan

Dienstag, 14.1.

Blumenkohlsuppe

Schweinsragout
mit Pilzen
Spätzli
Rotkraut

Quarkcreme
mit Mango

Mittwoch, 15.1.

Pastinakensuppe

Saucisson
mit Kartoffel-
Lauchgemüse

Dessert

Donnerstag, 16.1.

Tomatensuppe
mit Gin

Back-Camembert
mit Gemüserisotto
und Pilzen

Cornet mit
Vanillecreme

Freitag, 17.1.

Safransuppe

Fischstäbli
Tatarsauce
Salzkartoffeln
Rahmspinat

Ovo-Crunch-
Stängel

Suppe

Maispizza mit
Gemüse und
Mozzarella

Suppe

Pouletsalat mit
Cocktailsauce und
Früchten

Suppe

Apfelhüechli
mit Vanillesauce

Suppe

Walliser
Brotauflauf

Suppe

Hausgemachte
Wähe



Menüplan Wochenende & Wochenhit

Samstag, 18.1.

Rindsbouillon
mit Backerbsen

Poulardenbrust
mit Paprikasauce
Nudeln
Zucchetti

Saisonales Frappé

Suppe

Tost Hawaii mit Ananas,
Schinken
und Raclettekäse

Sonntag, 19.1.

Morchelterrine
mit Sauerrahmsauce

Kürbissuppe mit Ingwer

Kalbsschulterbraten
Eierschwämmchensauce
Williams-Kartoffeln
Wurzelgemüse

Caramelköpfli
mit Rahm

Suppe

Café Complet
mit Russenzopf

Klassischer Wochenhit 13.1. – 19.1.

Tagessuppe

Pad Thai mit
Pouletstreifen,
Reisnudeln, Gemüse
und Sprossen

Tagesdessert

Vegetarischer Wochenhit 13.1. – 19.1.

Tagessuppe

Pad Thai mit
planted Chicken,
Reisnudeln, Gemüse
und Sprossen

Tagesdessert

Menüplan vom 20.01.2025 – 26.01.2025



KIRCHFELD



Montag, 20.1.

Rote Linsensuppe

Poulet Picatta
Tomatensauce
Spaghetti
Broccoli

Kokosmakronen

Suppe

Fotzelschnitte
mit Apfelmus
und Zimtucker

Dienstag, 21.1.

Pfälzercrèmesuppe

Hackbraten
Kräutersauce
Kartoffelstampf
Wirz

Mini Donut

Suppe

Gschwellti mit Käse
und Sauerrahmdip

Mittwoch, 22.1.

Auberginensuppe

Kalbs-Brätchügeli
Pilz-Rahmsauce
Pastetli
Erbsli und Rüepli

Ananas-
Joghurtcreme

Suppe

Zwetschgenstrudel
mit Vanillesauce

Donnerstag, 23.1.

Kohlrabisuppe

Cannelloni gefüllt
mit Gemüse
überbacken
mit Bechamel
und Reibkäse

Tiroler-Cake

Suppe

Heisse Wienerli
mit Brot und Senf

Freitag, 24.1.

Currysuppe

Sautierter Lachs
Rahmsauce
Zweifarbiger Reis
Ofentomate

Stracciatellamousse

Suppe

Hausgemachte
Mangowähe



Menüplan Wochenende & Wochenhit

Samstag, 25.1.

Spinatcremesuppe

Kümmel-Speck

Senfsauce

Bouillonkartoffeln

Peperonata

Apfel-Zimt-

Streusselkuchen

Suppe

Militär-Käseschnitte
mit Rüeblisalat

Sonntag, 26.1.

Grüner Mischsalat
mit Ei, Croutons
und Cherrytomaten

Mischpilzsuppe

Rindsschmorbraten
«Burgunder Art»

Spätzli

Mischgemüse

Cheesecake
mit Früchtesauce

Suppe

Café Complet
mit Birchermüesli

Klassischer Wochenhit 20.1. – 19.1.

Tagessuppe

Rinds-Fleischbällchen

Paprikarahmsauce

Teigwaren

Saisongemüse

Tagesdessert

Vegetarischer Wochenhit 20.1. – 26.1.

Tagessuppe

Gemüse-Bällchen

Paprikarahmsauce

Teigwaren

Saisongemüse

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.