

Menüplan vom 30.09.2024 – 06.10.2024



KIRCHFELD



Montag, 30.9.

Weisse
Bohnensuppe

Rindsgeschnetzeltes
«Stroganoff»
Vollkorn-Teigwaren
Blumenkohl

Quarkcreme mit
Himbeer

Suppe

Russischer Salat
mit Ei und Salami

Dienstag, 1.10.

Grünkernsuppe

Penne
«Cinque Pi»
mit Reibkäse

Süsmost-Frappé

Suppe

Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Mittwoch, 2.10.

Gemüsecremesuppe

Pouletschenkel
Rosmarinsauce
Ofenkartoffeln
Marktgemüse

Nussstengel

Suppe

Pizza «Kirchfeld»
mit Champignons,
Schinken und
Mozzarella

Donnerstag, 3.10.

Peperonisuppe

Fleischkäse
Rotweinsauce
Kartoffelstock
Glasierte Rüebl

Espresso-
Macchiattomousse

Suppe

Kaiserschmarrn
mit
Aprikosenkompott

Freitag, 4.10.

Selleriecremesuppe

Seelachsfilet
«Müllerin Art»
Pilawreis
Cremiger Lauch

Zitronencake

Suppe

Hausgemachter
«Nidlechueche»



Menüplan Wochenende & Wochenhit

Samstag, 5.10.

Auberginensuppe

Bratwurst
Zwiebelsauce
Rösti-Taler
Dörrbohnen

Gebrannte Creme

Suppe

Rösti Taschen gefüllt mit
Frischkäse und Kräuter
dazu Randen Salat

Sonntag, 6.10.

Räucherforellen-
Mousse
auf Pumpnickel

Pilzcremesuppe

Geschmorte Rindsbäggli
kräftige Rotweinsauce
Schupfnudeln
Mischgemüse

Bayerische Creme mit
Tonkabohnen parfümiert

Suppe

Café Complet
mit Birchermüesli

Klassischer Wochenhit 30.9. – 6.10.

Tagessuppe

Hausgemachte
Frühlingsrollen mit
Pouletstreifen
Sweet Chili Sauce
Gemüsereis

Tagesdessert

Vegetarischer Wochenhit 30.9. – 6.10.

Tagessuppe

Vegetarische
Frühlingsrollen
Sweet Chili Sauce
Gemüsereis

Tagesdessert

Menüplan vom 07.10.2024 – 13.10.2024



KIRCHFELD



Montag, 7.10.

Geröstete
Hirseflockensuppe

Siedfleisch
Meerrettichsauce
Salzkartoffeln
Wirsing

Tropical-Frappé

Suppe

Vogel Heu
mit Vanillesauce

Dienstag, 8.10.

Rüebli
Ingwersuppe

Cremige
Spätzlipfanne
mit Gemüse, Pilze
und Alpkäse

Cassis-
Joghurtcreme

Suppe

Laugenbrötli
gefüllt mit
Schinken

Mittwoch, 9.10.

Randencremesuppe

Schweins-
geschnetztes
«Sweet & Sour»
Reis
Wok Gemüse

Mini Donut

Suppe

Wienerli
mit Senf
und Brot

Donnerstag, 10.10.

Kohlrabisuppe

Chicken Nuggets
Cocktailsauce
Kartoffelschnitze
Broccoli

Limettenmousse

Suppe

Käse-Lauchküchlein
mit geraffelem
Gurkensalat

Freitag, 11.10.

Minestrone

Fischstäbchen
Mayonnaise
Kartoffelpüree
Erbsli und Rüebli

Vanilleflan
mit Fruchtsauce

Suppe

Hausgemachte
Birnenwähe



Menüplan Wochenende & Wochenhit

Samstag, 12.10.

Fenchel-Orangensuppe

Truten-Rollbraten
Kräuterrahmsauce
Breite Nudeln
Herbstliches Gemüse

Zwetschgen-
Streusselkuchen

Suppe

Apfeltasche
mit Vanillesauce

Sonntag, 13.10.

Randen-Carpaccio
mit Rucola und Feta

Weisswein-
schaumsuppe

Schweinskarree
Pilzrahmsauce
Gnocchi
Zweifarbige Bohnen

Spekulatius-Tiramisu

Suppe

Café Complet
mit Fuchtequark

Klassischer Wochenhit 7.10. – 13.10.

Tagessuppe

Spaghetti
mit Tomaten-
Vodkasauce
und Speckwürfel
Reibkäse

Tagesdessert

Vegetarischer Wochenhit 7.10. – 13.10.

Tagessuppe

Spaghetti
mit Tomaten-
Vodkasauce
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.