

## Menüplan MZD 25. - 31. März 2023



Woche 13

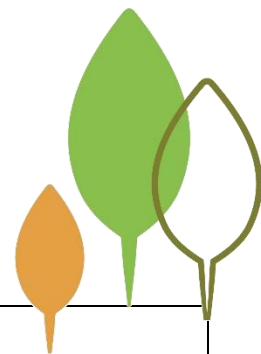
Mittagessen

<p><b>Montag</b> 25. März</p>	<p>Bouillon mit Diablotins Schweinsnierstück mit Aprikosen-Brät gefüllt Rösti-Kroketten Pfälzer-Rüebli Birnenschnitte</p>
<p><b>Dienstag</b> 26. März</p>	<p>Frühlingszwiebelsuppe Geschmorter Fleischvogel Butter-Nudeln Broccoli Saisonfrucht</p>
<p><b>Mittwoch</b> 27. März</p>	<p>Gelberbsensuppe Schweinsvoessen mit Dörrtomaten Polenta mit Mascarpone Grüne Bohnen Fruchtwähe mit Rahm</p>
<p><b>Donnerstag</b> 28. März</p>	<p>Spinatcremesuppe Kalbsgeschnetzeltes mit Salbei und Madeirajus Butter-Rösti Kräutertomate und Kohlrabi Meringues mit Schlagrahm</p>
<p><b>Karfreitag</b> <b>Freitag</b> 29. März</p>	<p>Bouillon mit Gemüsewürfeli Gotthard-Zanderfilet* Tessiner Art Salzkartoffeln Lauchragout Banane</p>
<p><b>Samstag</b> 30. März</p>	<p>Spargelcremesuppe Trutengeschnetzeltes süss-sauer Basmati-Reis Fenchel und Edamame-Bohnen Rhabarber-Muffin</p>
<p><b>Ostern</b> <b>Sonntag</b> 31. März</p>	<p>Rüebli-Orangencremesuppe Metzger-Schweinsfilet mit Bärlauchbrät Duchesse-Kartoffel mit Trüffeln Gemüsebouquet Rhabarber-Mousse im Schoggitöpfli</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch  
Fischdeklaration: Zucht Schweiz

# Menüplan MZD 01. - 07. April 2023



Woche 14

Mittagessen

<p><b>Ostern</b> <b>Montag</b> <b>1. April</b></p>	<p>Kraftbrühe Feldheim <b>Pouletschenkelsteak</b> Teigwaren Butterbohnen Oster-Chüechli</p>
<p><b>Dienstag</b> <b>2. April</b></p>	<p>Morcheln-Gemüsesuppe <b>Lammgigot mit Zwiebel-Apfel-Chutney</b> Risotto <b>Kohlräbli und Zucchetti</b> Apfeltasche</p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>3. April</b></p>	<p>Schwarzwurzelcremesuppe <b>Bärlauch Bratwurst, Zwiebeljus</b> Rösti Tomate mit Kräutern Saisonfrucht</p>
<p><b>Donnerstag</b> <b>4. April</b></p>	<p>Gemüsepüreesuppe <b>Lasagne Feldheim</b> <b>Gemischter Salat</b> Orangen-Pfirsichsalat</p>
<p><b>Freitag</b> <b>5. April</b></p>	<p>Brotsuppe mit Kümmel <b>Welsfilet* mit Brot-Kräuterkruste</b> Kräuter-Reis Rahmspinat Marmor-Cake</p>
<p><b>Samstag</b> <b>6. April</b></p>	<p>Lauch-Kartoffelsuppe <b>Siedfleisch und Speck</b> Dampfkartoffeln Sauerkraut Apfel</p>
<p><b>Sonntag</b> <b>7. April</b></p>	<p>Jägersuppe <b>Pouletbrust</b> Risotto Frühlingsgemüse Fruchtsalat</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: Aquakultur Holland

# Menüplan MZD 08. - 14. April 2023



Woche 15

Mittagessen

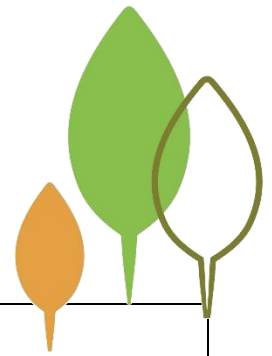
<p><b>Montag</b> 8. April</p>	<p>Bärlauchcremesuppe Schweinssteak mit Kräuterschaum Kernser Nudeln Spargel-Ragout Kokos-Quarkschnitte</p>
<p><b>Dienstag</b> 9. April</p>	<p>Bouillon mit Flädli Kaninchenvoressen mit Champignonrahmsauce Kartoffelstock Frühlingszwiebeln und Rüebl Ananas-Roulade</p>
<p><b>Mittwoch</b> 10. April</p>	<p>Kressecremesuppe Brätkügeli mit Kalbsgeschnetzeltes, Weissweinsauce im Reiring Zucchetti mit Kräutern Saisonfrucht</p>
<p><b>Donnerstag</b> 11. April</p>	<p>Sbrienz-Schaumsuppe Quornschnitzel paniert Gebackene Kartoffeln Broccoli mit Mandeln Schokoladenmousse</p>
<p><b>Freitag</b> 12. April</p>	<p>Kürbiscremesuppe MSC Skrei-Winterkabeljaufilet* Piccata Salzkartoffeln Gedünstete Nostrano Gurken Quark-Beeren-Becher</p>
<p><b>Samstag</b> 13. April</p>	<p>Grünkohluppe Trutenragout mit Gemüsewürfeli Spätzli Grüne Spargeln Birne</p>
<p><b>Sonntag</b> 14. April</p>	<p>Geflügelbouillon mit Backerbsen Kalbsbraten mit Portweinsauce Kernser Jäger Hörnli Tomatierte Peperoni Joghurt-Himbeercreme</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: Wildfang Nordostatlantik

## Menüplan MZD 15. - 21. April 2023



Woche 16

Mittagessen

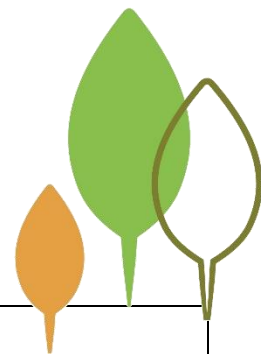
<p><b>Montag</b> 15. April</p>	<p>Kohlrabisuppe mit Rahmhaube <b>Rindsschmorbraten</b> <b>Gestampfte Rahm-Erdöpfeln</b> <b>Vichy-Rüebli</b> Macchiato-Torte</p>
<p><b>Dienstag</b> 16. April</p>	<p>Gemüsesuppe Pflanze Art <b>Schweinskotelett mit Bärlauch-Jus</b> <b>Bäckerkartoffeln</b> <b>Blumenkohl</b> Getränkter Zitronencake</p>
<p><b>Mittwoch</b> 17. April</p>	<p>Brotsuppe mit Gemüsewürfeln <b>Rindskopfbäggli geschmort</b> <b>Kernser UrDinkel Spiralen</b> <b>Ratatouille</b> Saisonfrucht</p>
<p><b>Donnerstag</b> 18. April</p>	<p>Bärlauch Suppe <b>Geflügelfrikassee mit Estragon</b> <b>Maisschnitte</b> <b>Rahm-Wirz mit Champignons</b> Berliner</p>
<p><b>Freitag</b> 19. April</p>	<p>Grüne-Bohnensuppe <b>Flunderfilet* mit Sauce Hollandaise</b> <b>Weisswein-Risotto</b> <b>Blattspinat</b> Orange</p>
<p><b>Samstag</b> 20. April</p>	<p>Suppe Hausfrauenart <b>Äpler Makkronen mit Zwiebelschweize</b> <b>und Greyerzer</b>  Nidlä-Törtli</p>
<p><b>Sonntag</b> 21. April</p>	<p>Minestrone <b>Fleischkäse mit Merlot-Jus</b> <b>Duchesse Kartoffeln</b> <b>Glasierte Randen</b> Apfelmues</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: Wildfang Nordostatlantik

## Menüplan MZD 22. - 28. April 2023



Woche 17

Mittagessen

<p><b>Montag</b> 22. April</p>	<p>Pfälzercremesuppe mit Lauchstreifen Aargauer Schweinshalsbraten Kartoffelgratin Spargel-Duo Mandel-Birnentorte</p>
<p><b>Dienstag</b> 23. April</p>	<p>Gemüsesuppe Bauern Art Grüne Spargeln Rührei mit Schinkenstreifen Bratkartoffeln Gebrannte Creme</p>
<p><b>Mittwoch</b> 24. April</p>	<p>Pastinaken-Orangen-Suppe Kalbsbratwurst vom Grill Butter-Rösti Sellerie und Rüebl Muffin</p>
<p><b>Donnerstag</b> 25. April</p>	<p>Grünerbsensuppe mit Speckwürfeli Eintopf aus BIO Siedfleisch mit Kartoffeln und Gemüse  Orange</p>
<p><b>Freitag</b> 26. April</p>	<p>Kräutercremesuppe MSC Seehechtknusperli* im Bierteig Sauce Remoulade Wedges-Kartoffeln Rahmspinat Beerenkompott</p>
<p><b>Samstag</b> 27. April</p>	<p>Gurkensuppe mit Dill Rippli und Speck Dampfkartoffeln Dörrbohnen und Sauerkraut Saisonfrucht</p>
<p><b>Sonntag</b> 28. April</p>	<p>Gemüsecremesuppe Rotwein-Pouletschenkel geschmort Griessnocken Mischgemüse Apfel-Mascarpone Mousse</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: Wildfang Südostatlantik

## Menüplan MZD 29. - 05. Mai 2023



Woche 18

Mittagessen

<p><b>Montag</b> 29. April</p>	<p>Frühlingszwiebelsuppe mit Rohschinken  <b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b>  <b>Bandnudeln</b>  <b>Kohlgemüse-Bouquet</b>                      Passionsfruchtmousse in Waffelschale</p>
<p><b>Dienstag</b> 30. April</p>	<p>Spinatcremesuppe  <b>Rindsdünstragout</b>  <b>mit Frühlingsgemüse</b>  <b>Kernser Spiralen tricolore</b>                      Fruchwähe mit Rahm</p>
<p><b>Mittwoch</b> 1. Mai</p>	<p>Zucchetticremesuppe  <b>Schweinsrahmschnitzel</b>  <b>Bärlauch-Tagliatelline</b>  <b>Peperonata</b>                      Rhabarber-Mousse</p>
<p><b>Donnerstag</b> 2. Mai</p>	<p>Suppe Pfanzer Art  <b>Spaghetti Napoli</b>  <b>Reibkäse</b>  <b>Gemischter Salat</b>                      Kirschen-Blätterteigtasche</p>
<p><b>Freitag</b> 3. Mai</p>	<p>Blumenkohlcremesuppe  <b>Fischstäbli*, Quark-Mayonnaise</b>  <b>Peterli-Kartoffeln</b>  <b>Romanesco</b>                      Nusschnecke</p>
<p><b>Samstag</b> 4. Mai</p>	<p>Kokos-Ingwercremesuppe  <b>Pouletsaftbraten mit Pilzrahmsauce</b>  <b>Risotto</b>  <b>Rahm-Erbesen</b>                      Fruchtcreme</p>
<p><b>Sonntag</b> 5. Mai</p>	<p>Klare Gemüsesuppe mit Diablotins  <b>Schweinsbraten</b>  <b>Bärlauch Tagliatelline</b>  <b>Pfälzer-Rüebli mit Honig</b>                      Feldheimtorte</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: Wildfang Kanada

## Menüplan MZD 06. - 12. Mai 2023



Woche 19

Mittagessen

<p><b>Montag</b> 6. Mai</p>	<p>Morchelsuppe mit Gemüsestreifen Rindsfilet im Brätmantel mit Sauce béarnaise Schmelzkartoffeln Rösschen-Mischung Griessflan mit Zitronensauce</p>
<p><b>Dienstag</b> 7. Mai</p>	<p>Rucolacremesuppe Schweinschaxe mit Kümmel-Peterlisauce Kernser Nudeln Blumenkohl Mimosa Birnenwegge Feldheim</p>
<p><b>Mittwoch</b> 8. Mai</p>	<p>Griessuppe mit Gemüsewürfeli BIO Rindsgeschnetzeltes aus Pfaffnau mit Paprikasauce Gratiniertes Kartoffelpüree Rüebli-Duo Rhabarberkompott</p>
<p><b>Auffahrt</b> <b>Donnerstag</b> 9. Mai</p>	<p>Champignoncremesuppe Bratwurst mit Bärlauch Bratkartoffeln Schwarzwurzeln mit Kräutern Pastel de Nata</p>
<p><b>Freitag</b> 10. Mai</p>	<p>Zucchettirahmsuppe Spaghetti mit Tomatensauce Sbrinz gerieben mit Peterli Gemischter Salat Panna Cotta mit Mangosauce</p>
<p><b>Samstag</b> 11. Mai</p>	<p>Bouillon mit Einlauf Lasagne Feldheim Italienischer Gemüsesalat  Saisonfrucht</p>
<p><b>Muttertag</b> <b>Sonntag</b> 12. Mai</p>	<p>Suppe Hausfrauenart Schweinschulter mit Merlotjus Griessschnitte Spargel-Ragout Tobleronemousse</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration:

## Menüplan MZD 13. - 19. Mai 2023



Woche 20

Mittagessen

<p><b>Montag</b> 13. Mai</p>	<p>Kressecremesuppe mit Champignons  <b>Pouletbrust mit Spargeln, Kräuter-jus</b>  <b>Hasselback-Kartoffeln</b>  <b>Rüebli-Rose-Flan</b>                      Erdbeer-Törtli</p>
<p><b>Dienstag</b> 14. Mai</p>	<p>Hafersuppe mit Gemüsestreifen  <b>Hackbraten mit Spargeln, Senf-Jus</b>  <b>Bärlauch-Spätzli</b>  <b>Bohnen-Duo</b>                      Studentenschnitte</p>
<p><b>Mittwoch</b> 15. Mai</p>	<p>Italienische Gemüsesuppe  <b>Schweinsschnitzel Frühlingsart</b>  <b>Kräuter-Risotto</b>  <b>Fenchel mit Orangen</b>                      Rhabarber-Blechkuchen</p>
<p><b>Donnerstag</b> 16. Mai</p>	<p>Randencremesuppe  <b>Cipollata mit Zwiebeljus</b>  <b>Duchesse-Kartoffeln</b>  <b>Grill-Tomate mit Pestokruste</b>                      Saisonfrucht</p>
<p><b>Freitag</b> 17. Mai</p>	<p>Bouillon mit Gemüsestreifen  <b>Gebratenes Felchenfilet*</b>  <b>Dampf-Kartoffeln</b>  <b>Rahm-Lauch</b>                      Guetzli</p>
<p><b>Samstag</b> 18. Mai</p>	<p>Brotsuppe mit Kräutern  <b>Gemüse-Curry mit Planted-Geschnetzeltes</b>  <b>Pilaw Reis</b>  <b>Früchtegarnitur</b>                      Falsches Spiegelei</p>
<p><b>Pfingsten</b> <b>Sonntag</b> 19. Mai</p>	<p>Spargelcremesuppe  <b>Schweinsfiletmedaillons, Thymiansauce</b>  <b>Schupfnudeln</b>  <b>Grill-Gemüse</b>                      Meraner Cake</p>

Wünschen Sie genauere Auskunft über Allergene und Inhaltsstoffe, wenden Sie sich bitte an die Küchencrew.

Fleischdeklaration: Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fischdeklaration: Binnenfischerei Schweiz