

Wochenmenüplan

von: 05.10.2026 bis: 09.10.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 05.10.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Gemischter Blattsalat nach Caprese-Art Hausgemachte Dressings	Gebratener Tofu Joghurt-Minz Dip	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings
	Pouletschenkel nach Tandoori Art Joghurt-Minz Dip	Cellentani nach Amatriciana Art Speck Sbrinz Tomaten	Gemüse Couscous	Hausgemachte Radiatori nach Amatriciana Art Speck Pecorino-Käse (IT) Tomaten
	Gemüse Couscous	Frischer Basilikum	Abend Cellentani Cinque Pi Rahm Sbrinz Tomaten	Frischer Basilikum
			Frischer Basilikum	17.-
Dienstag 06.10.2026	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Oktoberfest Spezial	Champignons im Backteig Knoblauchdip	Oktoberfest Spezial
	Schweins Tessiner-Braten Rosmarin Jus	1 Paar Weisswürste mit süssem Senf Bierbretzel mit Obazda	Mediterraner Gersotto	1 Paar Weisswürste mit süssem Senf Bierbretzel mit Obazda
	Mediterraner Gersotto	Warmer Wies`n Kartoffelsalat mit Speck	Abend Vegetarische Wurst mit süssem Senf Bierbretzel mit Obazda Warmer Wies`n Kartoffelsalat Zwetschgendantschi	Warmer Wies`n Kartoffelsalat mit Speck Zwetschgendantschi
Mittwoch 07.10.2026	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
	Rindsbouillon mit Backerbsen	Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen Hausgemachte Dressings	Quorn Saltimbocca an Portweinjus Weisswein Risotto Geschmorter Fenchel	Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen Hausgemachte Dressings
	Schweins Saltimbocca an Portweinjus	Raclette Plausch 200g Raclettekäse Speck Mixed Pickels	Abend Raclette Plausch 200g Raclettekäse Mixed Pickels	Raclette Plausch 200g Raclettekäse Speck Mixed Pickels
	Weisswein Risotto Geschmorter Fenchel	Kartoffeln	Kartoffeln	Kartoffeln Jede weitere Raclette-Portion
Donnerstag 08.10.2026	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
	Rüebli-Ingwer-Cremesuppe	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Bami Goreng Planted Chicken Gemüse Erdnüsse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings
	Bami Goreng Poulet Geschnetzeltes Gemüse Erdnüsse	Herbstliche Spätzlipfanne Kürbis Federkohl Käsesauce	Gebratene Nudeln	Herbstliche Spätzlipfanne Kürbis Federkohl Bauernspeck
	Gebratene Nudeln	Hausgemachte Quarkspätzli	Abend Herbstliche Spätzlipfanne Kürbis Federkohl Käsesauce	Hausgemachte Quarkspätzli Käsesauce
Freitag 09.10.2026	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Lunch Paket	Mittag	Mittags Hit
	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Chicken Teriyaki Sandwich Eisbergsalat Tomaten Gurke	Hausgemachtes Vegi-Spiessli Gemüse Vegetarische Cevapcici	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings
	Hausgemachte Spiessli Schweinshals Cipollata Speck	Coca-Cola Zero Twix Früchte nach Wahl	Baked Potato Ratatouille	Gürbetaler Suurchabisgratin Wienerli Schweinswürstli Speck
	Baked Potato Ratatouille		Lunch Paket Tofu Teriyaki Sandwich Coca-Cola Zero Twix Früchte nach Wahl	Kartoffeln Greyerzer

Preise Truppenmenü (Frühstück 12 CHF, Mittagessen 16 CHF, Abendessen 16 CHF/ Mittags Hit gem. Angabe/ Alle Preise inkl. MWST./ Änderungen vorbehalten/

Herkunftsdeklaration Fleisch, Milch, Eier: Alle Fleisch /-erzeugnisse, Milch /-Milchprodukte und Eier stammen aus der Schweiz

Herkunftsdeklaration Fisch und Meerestiere: Alle Fische und Meerestiere stammen aus der Schweiz oder sind mit dem Label ASC / MSC oder FOS versehen.

Deklaration von Zutaten / allergenen Stoffen (LKV Art. 8): Bei Fragen betreffend allergenen Zutaten kann der Küchenchef Auskunft geben.