

Wochenmenüplan

von: 10.08.2026 bis: 14.08.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 10.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Gemischte Bratwurst an Zwiebelsauce Rösti Glasierte Karotten	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Penne Cinque Pi Penne Tomaten-Rahmsauce Sbrinz Petersilie Gebrannte Crème mit Rahm	Vegetarische Bratwurst an Zwiebelsauce ✓	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Reginette Cinque Pi Hausgemachte Pasta Tomaten-Rahmsauce Sbrinz Petersilie 17.-
			Rösti Glasierte Karotten Abend Penne Cinque Pi ✓ Penne Tomaten-Rahmsauce Sbrinz Petersilie	
Dienstag 11.08.2026	Gemischter Blattsalat Mais Hausgemachte Dressings Tessiner Braten an Rosmarinjus Bratkartoffeln Geschmorte Bohnen	3 Frühlingsrollen Sweet-Chili-Sauce Fried Rice Ei Gemüse Sojasauce Erdnüsse Kokos Panna Cotta mit Mango	Kartoffeltätschli mit Gemüse ✓ Karotten Sellerie Ei Kräuter-Quarkdip Abend Fried Rice ✓ Ei Gemüse Sojasauce Erdnüsse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Poulet-Satay Poulet Spiess Erdnussauce Fried Rice 16.-
			Pad Thai ✓ Tofu Gemüse Erdnüsse Tamarinde Mungo Sprossen Nudeln Abend Fully loaded fries ✓ Vegic Nuggets Champignons Ranch-Drip	
Mittwoch 12.08.2026	Asiatischer Karottensalat mit Gurken Soja-Honig Dressing Pad Thai ASC Crevetten Poulet Gemüse Erdnüsse Tamarinde Mungo Sprossen Nudeln	Fresh Garden Salad Fully loaded fries Crispy Chicken Bacon Ranch-Drip	Pad Thai ✓ Tofu Gemüse Erdnüsse Tamarinde Mungo Sprossen Nudeln Abend Fully loaded fries ✓ Vegic Nuggets Champignons Ranch-Drip	Gemischter Salatteller Hausgemachte Dressings Originale Militärkäseschnitte Spiegelei 15.-
			Pad Thai ✓ Tofu Gemüse Erdnüsse Tamarinde Mungo Sprossen Nudeln Abend Fully loaded fries ✓ Vegic Nuggets Champignons Ranch-Drip	
Donnerstag 13.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Hörnli u Gehacktes Rindshackfleisch Gemüse Bratensauce Hörnli Apfelmus Reibkäse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Gemischter Hackbraten Bratensauce Kartoffelstock Gedämpfter Broccoli Vanille Donut	Hörnli u Gehacktes ✓ Sojahack Gemüse Bratensauce Hörnli Apfelmus Reibkäse Abend Hausgemachter Vegi-Hackbraten Bratensauce ✓ Gedämpfter Broccoli Kartoffelstock	Grosser Wurst-Käsesalat Cervelat Greyerzer Zwiebeln Hausdressing Gemischter Blattsalat Hausgemachtes Försterbrot 17.-
			Hörnli u Gehacktes ✓ Sojahack Gemüse Bratensauce Hörnli Apfelmus Reibkäse Abend Hausgemachter Vegi-Hackbraten Bratensauce ✓ Gedämpfter Broccoli Kartoffelstock	
Freitag 14.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings MSC Schlemmerfilet Bordelaise Tomaten Gersotto Blattspinat mit Zwiebeln	Lunch Paket Schweinsbraten-Sandwich Tartarsauce Tomaten Eisbergsalat Ice Tea Lemon Sprinkle Donut	Mittag Gefüllte Aubergine ✓ Hirtenkäse Tomaten Petersilie Spinat Gersotto Lunch Paket Käsesandwich ✓ Tartarsauce Tomaten Eisbergsalat Ice Tea Lemon Sprinkle Donut	NEU Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Elsässer Pinsa Sauerrahm Zwiebeln Speck ``Knuspriger Sauerteig trifft auf klassischen Flammkuchenbelag`` 18.-
			Mittag Gefüllte Aubergine ✓ Hirtenkäse Tomaten Petersilie Spinat Gersotto Lunch Paket Käsesandwich ✓ Tartarsauce Tomaten Eisbergsalat Ice Tea Lemon Sprinkle Donut	

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.