

Wochenmenüplan

von: 25.08.2025

bis: 29.08.2025



	Truppenmenü		Vegetarisch	Weitere Angebote
	Mittagessen (11:30- 13:00 Uhr)	Abendessen (18:00- 19:00 Uhr)	Mittag	
Montag 25.08.2025	Grüner Mischsalat Dressing nach Wahl Kalbs Pojarski an Himbeeren Balsamico Sauce mit Fusilli und glasierten Karotten	Grüner Mischsalat mit Croutons Dressing nach Wahl Urichge Spätzlipfanne mit Speck, und Wurzelgemüse (Karotten, Pfälzer, Sellerie und Lauch) an Käserahmsauce mit frischen Kräutern.	Grüner Mischsalat Dressing nach Wahl Quornragout an Himbeeren Basamico Sauce mit Fusilli und glasierten Karotten Abend Grüner Mischsalat mit Croutons Urichge Spätzlipfanne mit Gemüse an Käserahmsauce	Mittags Hit (Solange Vorrat) Grüner Mischsalat Dressing nach Wahl Originale Spaghetti Carbonara (Mit Guanciale al pepe, reifem Pecorino, Ei und Pfeffer). A la Minute zubereitet 18.50.- 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-
Dienstag 26.08.2025	Chinakohlsalat an Honig Sesam Dressing Poulet Sweet & Sour (Poulet Geschnetzeltes an Süss- Sauersauce mit Peperoni , Ananas, Zwiebeln und Bambussprossen). Dazu Basmati Reis	Eisbergsalat mit Croutons Dressing nach Wahl Penne al Salmone (Penne Teigwaren mit geräuchertem Lachs (ASC) mit Tomaten, Kapern und Rucola). Knoppers-Creme	Chinakohlsalat an Honig Sesam Dressing Gemüseintopf an Süss-Sauersauce dazu Basmati Reis Abend Eisbergsalat mit Croutons Penne Cavolfiore (Penne an Blumenkohlkäsesauce) Knopperscreme	Mittags Hit (Solange Vorrat) Grüner Mischsalat Dressing nach Wahl Urichge Spätzlipfanne mit Speck, und Wurzelgemüse (Karotten, Pfälzer, Sellerie und Lauch) an Käserahmsauce mit frischen Kräutern 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-
Mittwoch 27.08.2025	Grüner Mischsalat mit Karottenstreifen Dressing nach Wahl Schweinsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Pilzrahmsauce mit Butternudeln und buntem Marktgemüse Berliner	Grüner Mischsalat Dressing nach Wahl Raclette Plausch Geschwellte Kartoffeln mit Raclettekäse, Essiggemüse und Speck.	Grüner Mischsalat mit Karottenstreifen Dressing nach Wahl Champignon Ragout mit Butternudeln und buntem Marktgemüse Abend Grüner Mischsalat Raclette Geschwellte Kartoffeln mit Racelettekäse, Essiggemüse	Mittags Hit (Solange Vorrat) Grüner Mischsalat mit Karottenstreifen Dressing nach Wahl Poulet Saté-Spieße an Erdnussauce mit Pommes Frites 18.- 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-
Donnerstag 28.08.2025	Pikante Harira (Linsensuppe aus Nordafrika) Paniertes Pouletschenkelsteak Mit Joguhrt-Chilli Dip dazu Lauwarmer Couscoussalat (mit Gemüse, Kichererbsen und Minze)	Tomaten-Mozzarella Salat an Balsamico Dressing Basilikum Risotto mit Cashewnüssen, Rucola, Chilli und Zitronenzeste Beeren Mascarpone Creme	Pikante Harira (Linsensuppe aus Nordafrika) Panierter Sellerie Mit Joguhrt-Chilli Dipp dazu Lauwarmer Couscoussalat Abend Tomaten-Mozzarella Salat Basilikum Risotto mit Cashewnüssen, Rucola ,Chilli und Zitronenzeste	Mittags Hit (Solange Vorrat) Grüner Mischsalat Dressing nach Wahl Schweinerackbraten an Thymianjus mit Zitronen-Zucchetti Risotto und Sbrinz 18.50.- 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-
Freitag 29.08.2025	Grüner Mischsalat mit Nüssen Dressing nach Wahl Rassiges Schweinsvossen an Paprika-Rahmsauce mit Kartoffelstock und gedämpftem Broccoli	Salami Sandwich (im Pariserbrot mit Senfbutter, Tomaten und Essiggurke). Ice Tea Mint Sprinkle Donut Früchte nach Wahl	Grüner Mischsalat mit Nüssen Dressing nach Wahl Gemüse-Kartoffelpfanne Abend Briesandwich mit Birne Ice Tea Mint 1 Süsser Riegel Früchte nach Wahl	Mittags Hit (Solange Vorrat) Kleiner gemischter Salatteller Dressing nach Wahl Lauwarmes Fischbrötchen (Gebratener Saibling (ASC) mit Tartar Sauce, Frühlingszwiebeln, und knackigem Lattich im Ciabatta Brot) 16.- 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-

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.