Wochenmenüplan

von: 13.04.2026 bis: 17.04.2026

	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abendessen (18:00-19:00 Uhr)**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Montag 13.04.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Riz Casimir** Poulet Geschnetzeltes | Rahm | Früchte Langkornreis	Knoblauchbrot Frische Kräuter **Augustiner Schüblig mit Senf** Kartoffelsalat | Rüeblisalat Maissalat | Gurkensalat	**Riz Casimir** Planted Chicken | Rahm | Früchte Langkornreis **Abend** **Blumenkohl-Käseschnitzel** Kartoffelsalat | Karottensalat Maissalat | Gurkensalat Himbeer Mousse	**Original Spaghetti Carbonara** Guanciale IT | Pecorino IT | Eigelb | Pfeffer A la minute zubereitet. 17.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abendessen (18:00-19:00 Uhr)**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Dienstag 14.04.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Paniertes Poulet Schenkelsteak** Zitronenschnitz Pommes Frites Gebratenes Frühlingsgemüse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Gnocchi Pfanne** Peperoni | Zucchetti | Cherry Tomaten Basilikum| Pesto-Rahmsauce	**Panierte Selleriespickel** Pommes Frites Gemischtes Frühlingsgemüse **Abend** **Gnocchi Pfanne** Peperoni | Zucchetti | Cherry Tomaten Basilikum an Pestorahmsauce	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Gnocchi Pfanne** Peperoni | Zucchetti | Cherry Tomaten Basilikum| Pesto-Rahmsauce 15.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abendessen (18:00-19:00 Uhr)**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Mittwoch 15.04.2026	Gemischter Blattsalat | Croutons Hausgemachte Dressings **Saltimbocca an Portweinjus** Schweinshuft | Salbei | Bündner Rohschinken Weisswein Risotto Geschmorter Fenchel	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Pinsa Romana prosciutto e funghi** Tomaten | Mozzarella | Basilikum	**Quornsaltimbocca Portweinjus** Weisswein Risotto Geschmorter Fenchel **Abend** **Gemüse Pinsa Romana** Spiegelei | Mozzarella | Basilikum	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Pinsa Romana prosciutto e funghi** Tomaten | Mozzarella | Basilikum 15.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abendessen (18:00-19:00 Uhr)**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Donnerstag 16.04.2026	Asiatischer Karottensalat Chili | Soja **Pad Thai** ASC Crevetten | Poulet | Gemüse Erdnüsse | Tamarinde | Mungo Sprossen Nudeln	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Saftiger Hackbraten an Rosmarin Jus** Gemüse Ebly Vanille Cornets	**Pad Thai** Nudeln | Tofu | Gemüse Limette | Erdnüsse | Tamarinde Fischsauce | Mungosprossen **Abend** **Hausgemachter veganer Hackbraten** an Rosmarin Jus Gemüse Ebly	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Karamellisierter Ofenschinken** Orangensauce Kartoffelgratin Glasierte Karotten 15.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abtretungslunch**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Freitag 17.04.2026	Gemischte Blattsalate | Gurkenstreifen Hausgemachte Dressings **Gebratenes Lachs Medaillon (ASC)** Dill-Rahmsauce | Blattspinat Wildreis Mix	**Pikantes Salami Sandwich** Frischkäse | Tomaten | Essiggurke Ice Tea Lemon Kinder Bueno Früchte nach Wahl	**Gekochte Eier an Senfsauce** Wildreis | Blattspinat **Abend** **Käsesandwich** Frischkäse | Tomaten | Essiggurke Ice Tea Kinder Bueno	Gemischter Salatteller **Hausgemachte Käsewähe** 15.-

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.