

Wochenmenüplan

von:

14.09.2026

bis:

18.09.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 14.09.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Gemischter Blattsalat Gurke Hausgemachte Dressings	Champignons im Backteig Knoblauch-Dip ✓	Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl
	Fleischvogel an Thymian Jus	Farfalle an Blumenkohl-Käsesauce Blumenkohl Cashew Zitrone	Mediterranes Gemüse-Gersotto	Club Sandwich mit Roastbeef Gebratene Zwiebeln Champignons Tomaten Rucola Brioche Toast Remoulade Sauce
	Mediterranes Gemüse-Gersotto	Himbeer-Mousse	Abend Farfalle an Blumenkohl-Käsesauce Blumenkohl Cashew Zitrone Aprikosen-Mousse ✓	Pommes Frites 19.-
Dienstag 15.09.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Gemischter Blattsalat Croutons Dressing nach Wahl	Mittag Paniierter Kürbis an Kräutersauce ✓	Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl
	Karamellisierter Ofenschinken an Orangensauce	Rinds Lasagne al forno Rindshackfleisch Béchamelsauce Käse	Kartoffelgratin Erbsen & Karotten	Rinds Lasagne al forno Rindshackfleisch Béchamelsauce Käse
	Kartoffelgratin Erbsen & Karotten	Schokoladen Creme mit Rahm	Abend Vegetarische Lasagne Sojahack Béchamel-Sauce Käse ✓	15.-
Mittwoch 16.09.2026	Gemischter Blattsalat Rüebli Hausgemachte Dressings	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Mittag Quorngeschnetzeltes Stroganoff Champignons Peperoni Essiggurken Paprikarahmsauce Fusilli ✓	Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl
	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Art Champignons Essiggurken Peperoni Paprikarahmsauce	Rinds Raclette Burger Speck Knoblauchsauce Tomaten Röstzwiebeln Mixed Pickles	Abend Raclette Burger Blumenkohl Schnitzel Tomaten Röstzwiebeln Knoblauchsauce Pommes Frites ✓	Rinds Raclette Burger Speck Mixed Pickles Tomaten Röstzwiebeln Knoblauchsauce
	Fusilli	Pommes Frites		Pommes Frites 15.-
Donnerstag 17.09.2026	Gemischter Blattsalat Rüebli Hausgemachte Dressings	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Mittag Gemüseragout mit Pilzen ✓	Gemischter Blattsalat Tomaten Gurke
	Rinds Bouillon Hausgemachte Flädli	Grillspeck "Asia Style" Soja Ingwer Chili	Kartoffelstock Geschmorte Bohnen	ASC Crevetten nach Saganaki Art Knoblauch Tomaten Hirtenkäse Petersilie
	Schweinsvoren nach Grossmutter Art Silberzwiebeln Croutons Kräuter	Fried Rice	Abend Vegetarische Frühlingsrollen Sweet Chili Dip Fried Rice ✓	Weissbrot 17.-
Freitag 18.09.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Lunch Paket	Mittag Gebratener Gemüsespiess Knoblauchdip Pommes Frites Glasierter Marktgemüse ✓	Chèvre chaud de Chavroux 150g Ziegenkäse Honig Crostini
	Paniertes Pouletschnitzel Knoblauchdip	Salamisandwich Senfbutter Tomaten Essiggurke	Lunch Paket Brie-Sandwich Senfbutter Tomaten Essiggurke ✓	Grosser gemischter Salat Honig-Senf Dressing
	Pommes Frites Glasierter Marktgemüse	Ice Tea Peach Ovo Muffin Früchte nach Wahl		17.-

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.