

# Wochenmenüplan

von: 08.06.2026 bis: 12.06.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	Mittags Hit
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
<b>Montag</b> 08.06.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings   Kabis  <b>Riz Casimir</b> Pouletgeschnetzeltes   Curry-Rahmsauce  Langkornreis Frische Früchte	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings  <b>Penne all'arrabbiata</b> Würzige Salami   Zucchini Streifen  Pikante Tomatensauce Reibkäse	<b>Riz Casimir</b> ✓ Planted Chicken   Curry-Rahmsauce Lankornreis Frische Früchte <b>Abend</b> <b>Penne all'arrabbiata</b> ✓ Zucchini Streifen   Pikante Tomatensauce Reibkäse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings  <b>Penne all'arrabbiata</b> Würzige Salami   Zucchini Streifen  Pikante Tomatensauce Reibkäse 15.-
<b>Dienstag</b> 09.06.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings  <b>Tessiner Braten an Rosmarinjus</b>  Kartoffelstock Karotten Duo  Zitronencake	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings  <b>Sommerliche Spätzlipfanne</b> Spinat-Spätzli   Gemüsestreifen  Kräuter-Rahmsauce Reibkäse	<b>Vegetarischer Hackbraten an Rosmarinjus</b> ✓  Kartoffelstock Karotten Duo <b>Abend</b> <b>Sommerliche Spätzlipfanne</b> ✓ Spinat-Spätzli   Gemüsestreifen Kräuter-Rahmsauce Reibkäse	<b>Halbes Poulet aus dem Ofen</b> Ofengemüse   Joghurt-Chili Dip  Nacho Chips Hausgemachte Salsa 17.-
<b>Mittwoch</b> 10.06.2026	Gemischter Blattsalat   Croutons Hausgemachte Dressings  <b>Udon Chicken Bowl</b> Nudeln   Poulet   Gemüse  Soja-Honig-Dressing	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings  <b>Rindslasagne al Forno</b> Rindhackfleisch   Béchamel-Sauce   Käse  Hausgemachtes Tiramisu	<b>Udon-Wakame Bowl</b> ✓ Nudeln   Wakame   Gemüse  Soja-Honig-Dressing <b>Abend</b> <b>Vegetarische Lasagne</b> ✓ Sojahack   Béchamelsauce   Käse  Hausgemachtes Tiramisu	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings  <b>Tomaten-Burratasalat (IT)</b> Basilikum   Rucola   Oliven  Hausgemachtes Knoblauchbrot 15.-
<b>Donnerstag</b> 11.06.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings  <b>Rinds Raclette Burger</b> Speck   Knoblauchsauce   Tomaten   Röstzwiebeln Mixed Pickels  Pommes Frites	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings  <b>BBQ Grillspeck</b>  Hörnli Salat   Rüebli Salat Maissalat   Gurkensalat  Schokoladencreme mit Rahm	<b>Jackfruit-Burger</b> ✓ Knoblauchsauce   Tomaten   Röstzwiebeln Mixed Pickels Pommes Frites <b>Abend</b> <b>Grillkäse mit Kräutern</b> ✓ Hörnli Salat   Rüebli Salat Maissalat   Gurkensalat	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings  <b>Rindslasagne al Forno</b> Rindhackfleisch   Béchamel-Sauce   Käse
<b>Freitag</b> 12.06.2026	Gemischter Blattsalat   Rüebli Hausgemachte Dressings  <b>Panierter MSC Alaska Seelachs mit Tartar-Sauce</b>  Zitronenrisotto Peperonata	<b>Pouletschnitzelbrot</b> Currysauce   Tomaten   Ei  Mars Ice Tea Peach Früchte nach Wahl	<b>Panierte Selleriescheiben   Tartar-Sauce</b> ✓  Zitronenrisotto Peperonata <b>Abend</b> <b>Blumenkohlschnitzel-Sandwich</b> ✓ Mars Ice Tea Peach Früchte nach Wahl	Gemischter Blattsalat   Rüebli Hausgemachte Dressings  <b>Rindsfleischvogel an Schmor Sauce</b>  Kartoffelstock Schmorgemüse 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.