

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 Fleischvogel an Thymian Jus Mediterranes Gemüse-Gersotto	Gemischter Blattsalat Gurke Hausgemachte Dressings Farfalle an Blumenkohl-Käsesauce Blumenkohl Cashew Zitrone Himbeer-Mousse	Champignons im Backteig ✓ Knoblauch-Dip	Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl Club Sandwich mit Roastbeef Gebratene Zwiebeln Champignons Tomaten Rucola Brioche Toast Remoulade Sauce Pommes Frites 19.-
			Mediterranes Gemüse-Gersotto	
			Abend	
Dienstag 15.09.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Karamellisierter Orangenschinken an Orangensauce Kartoffelgratin Erbsen & Karotten	Gemischter Blattsalat Croutons Dressing nach Wahl Rinds Lasagne al forno Rindshackfleisch Béchamel-Sauce Käse Schokoladen Creme mit Rahm	Farfalle an Blumenkohl-Käsesauce ✓ Blumenkohl Cashew Zitrone Aprikosen-Mousse	Mittag Paniierter Kürbis an Orangensauce Kartoffelgratin Erbsen & Karotten Abend Vegetarische Lasagne ✓ Sojahack Béchamel-Sauce Käse 15.-
			Abend	
			Mittag	
Mittwoch 16.09.2026	Gemischter Blattsalat Rübli Hausgemachte Dressings Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Art Champignons Essiggurken Peperoni Paprikarahmsauce Fusili	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Rinds Raclette Burger Speck Knoblauchsauce Tomaten Röstzwiebeln Mixed Pickles Pommes Frites	Quorngeschnetzeltes Stroganoff ✓ Champignons Peperoni Essiggurken Paprikarahmsauce Fusilli	Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl Rinds Raclette Burger Speck Mixed Pickles Tomaten Röstzwiebeln Knoblauchsauce Pommes Frites 15.-
			Abend	
			Raclette Burger ✓ Blumenkohl Schnitzel Tomaten Röstzwiebeln Knoblauchsauce Pommes Frites	
Donnerstag 17.09.2026	Rinds Bouillon Hausgemachte Flädli Schweinsvoren nach Grossmutter Art Silberzwiebeln Croutons Kräuter Kartoffelstock Geschmorte Bohnen	Gemischter Blattsalat Cipolle Hausgemachte Dressings Grillspeck "Asia Style" Soja Ingwer Chilli Fried Rice Glace nach Wahl	Gemüseragout mit Pilzen ✓ Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Abend	Gemischter Blattsalat Tomaten Gurke ASC Crevetten nach Saganaki Art Knoblauch Tomaten Hirtenkäse Petersilie Weissbrot 17.-
			Summerroll mit Gemüse ✓ Fried Rice	
			Mittag	
Freitag 18.09.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Paniertes Pouletschnitzel Knoblauchdip Pommes Frites Glasiertes Marktgemüse	Lunch Paket Salamisandwich Senfbutter Tomaten Essiggurke Ice Tea Peach Ovo Muffin Früchte nach Wahl	Gebratener Gemüsespiess ✓ Knoblauchdip Pommes Frites Glasiertes Marktgemüse	Mittag Chèvre chaud de Chavroux 150g Ziegenkäse Honig Crostini Grosser gemischter Salat Honig-Senf Dressing 17.-
			Lunch Paket	
			Briesandwich ✓ Senfbutter Tomaten Essiggurke Ice Tea Peach Ovo Muffin	

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.