Wochenmenüplan

von: 16.11.2026 bis: 20.11.2026

	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abendessen (18:00-19:00 Uhr)**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Montag 16.11.2026	Zwiebelsuppe mit Blätterteigstange **Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei** Bratkartoffeln Rahmspinat	Glasnudelsalat | Karotten | Wakame **Red Thai Curry** ASC Tilapia Filet | Gemüse | Kokosmilch Jasmin Reis Vanille Cornet	**Veganer Fleischkäse mit Spiegelei** Bratkartoffeln Blattspinat **Abend** **Red Thai Curry** Planted Chicken | Kokosmilch| Gemüse Basmatireis	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Roastbeef Teller** Hausgemachte Tartar-Sauce Pommes Frites 17.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abendessen (18:00-19:00 Uhr)**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Dienstag 17.11.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Schweins-Rahmsteak** Saftiger Hohrücken | Pilzrahmsauce Butternudeln Rahmpfirsich	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Herbstliche Spätzlipfanne** Kürbis | Federkohl | Bauernspeck Hausgemachte Quarkspätzli Käsesauce	**Quornschnitzel an Pilzrahmsauce** Butternudeln Rahmpfirsich **Abend** **Herbstliche Vegi Spätzlipfanne** Kürbis | Federkohl | Käsesauce Hausgemachte Quarkspätzli	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Coq au Vin** Pouletschenkel | Speck | Champignons Cognac | Rotwein | Kartoffelstock 16.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Geschlossene Gesellschaft**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Mittwoch 18.11.2026	Sellerie-Apfelcremesuppe **Poulet Blanquette a Limone** Pouletvoressen | Zucchetti | Weisswein Kartoffelstock	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Pinsa Romana Svizzera** Speck | Schinken | Salami Hausgemachte Rüebli-Muffin	**Blanquette de lègumes** Gemüseragout | Tofu | Zitronen-Rahmsauce **Abend** **Pinsa Romana Vegetariana** Champignons | Gemüse | Mozzarella	Gemsichter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Pinsa Romana Svizzera** Speck | Schinken | Salami 15.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abendessen (18:00-19:00 Uhr)**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Donnerstag 19.11.2026	Rinds Bouillon Hausgemachte Flädli **Rinds Cevapcici** Ajvar **Djuvec-Reis** Peperoni | Eingelegte Zwiebeln | Erbsen	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Al Dente Tagliatelle** Brie-Broccoli Sauce Gebackene Cherry Tomaten Gebrannte Crème	**Vegi Cevapcici** Ajvar **Djuvec-Reis** Peperoni | Eingelegte Zwiebeln | Erbsen **Abend** **Al Dente Tagliatelle** Brie-Broccoli Sauce Gebackene Cherry Tomaten	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Rollschinkli mit Senf** Kartoffelgratin Dörrbohnen mit Rüebli 15.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Lunch Paket**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Freitag 20.11.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Paniertes Schweinsschnitzel** mit Zitronenschnitz Pommes Frites Glasierte Karotten	**Butterzopf-Schinkensandwich** Vorderschinken | Essiggurke | Tomaten | Mayonnaise Ice Tea Mint Ovo Break Waffelriegel Früchte nach Wahl	**Panierter Tofu** mit Zitronenschnitz Pommes Frites Erbsen und Karotten **Lunch Paket** **Butterzopf-Käsesandwich** Ice Tea Mint Ovo Break Waffelriegel Früchte nach Wahl	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **3x Toast Williams Deluxe** Birne | Camambert | Schwarzwaldschinken DE Brioche Toast 15.-

Preise Truppenmenü (Frühstück 12 CHF, Mittagessen 16 CHF, Abendessen 16 CHF/ Mittags Hit gem. Angabe/ Alle Preise inkl. MWST./ Änderungen vorbehalten/

Sämtliche Fleisch- und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte sowie Eier stammen aus der Schweiz. Auch Brot- und Backwaren sind, sofern nicht anders deklariert, schweizerischer Herkunft.

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.