

Wochenmenüplan

von: 11.05.2026

bis: 15.05.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	Mittags Hit
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 11.05.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Champignons Zwiebeln Rahm-Sauce Fusilli Buntes Marktgemüse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Pouletschenkelsteak mit Knoblauchdip Mediterrane Polenta Peperoni Zucchetti Basilikum Mascarpone Crème Catalane	Pilzragout mit Gemüse ✓ Fusilli Buntes Marktgemüse Abend Maispizza ✓ Tomatensauce Mediteranes Gemüse Mozzarella	Gemischter Salatteller Hot Dog New York Style Gurkenrelish Röstzwiebeln 15.-
Dienstag 12.05.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Schwedenbraten an Zwetschgensauce Hausgemachte Knödel Erbsen & Karotten	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Pastapfanne an Pesto-Rahmsauce Penne Zucchetti Tomaten Cashewnüsse Reibkäse Schwarzwälderschnitte	Hausgemachter vegetarischer Hackbraten ✓ Hausgemachte Knödel Erbsen & Karotten Abend Pastapfanne an Pesto-Rahmsauce ✓ Penne Zucchetti Tomaten Cashewnüsse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Pastapfanne an Pesto-Rahmsauce Penne Zucchetti Tomaten Cashewnüsse Reibkäse 15.-
Mittwoch 13.05.2026	Gemischter Blattsalat Croutons Hausgemachte Dressings Tomaten-Risotto Rohschinken Hirtenkäse Rucola Karamellisierte Cherrytomaten	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Überbackene Sportler Rösti Schinken Tomaten Gemüsestreifen Spiegelei Röstzwiebeln	Tomaten-Risotto ✓ Hirtenkäse Rucola Karamellisierte Cherrytomaten Abend Überbackene Sportler Rösti ✓ Tomaten Gemüsestreifen Spiegelei Röstzwiebeln	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Gemischter Spiess mit Knoblauchdip Schweinschals Speck Chipollata Lyoner Kartoffeln Broccoli 15.-
Donnerstag 14.05.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Rinds-Cheesburger Farmersauce Tomaten Zwiebeln Kabis Speck Pommes Frites	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Schweinschalssteak vom Grill mit Kräuterbutter Teigwarensalat Maissalat Rüeblisalat Vanillecrème mit Rahm	Jackfruitburger ✓ Farmersauce Tomaten Zwiebeln Kabis Pommes Frites Abend Grillkäse ✓ Teigwarensalat Maissalat Rüeblisalat	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Entenbruststreifen (FR) Spargel Sauce Hollandaise 19.-
Freitag 15.05.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes Curry-Rahmsauce Langkornreis Frische Früchte	Salamisandwich Mayonnaise Tomaten Essiggurke Ice Tea Peach Kägi Fret Früchte nach Wahl	Riz Casimir ✓ Planted Chicken Curry-Rahmsauce Lankornreis Frische Früchte Abend Briesandwich ✓ Mayonnaise Tomaten Essiggurke Ice Tea Peach Kägi Fret	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Pinsa Romana Cherrytomaten Salami Basilikum 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.