

Wochenmenüplan

von:

16.03.2026

bis:

20.03.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 16.03.2026	Gemüsecremesuppe Regionales Brot Schweineragout nach Grossmutter Art Speck Silberzwiebeln knusprige Croutons Kartoffelstock Geschmorte Bohnen	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Penne Cinque Pi Cremige Tomatenrahmsauce Sbrinz Pfeffer frische Petersilie Zwetschgen-Streuselkuchen	Gemüse-Pilzragout ✓ Champignons Kräuter knusprige Croutons Kartoffelstock Geschmorte Bohnen	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Penne Cinque Pi ✓ Cremige Tomatenrahmsauce Sbrinz Pfeffer frische Petersilie 16.-
			Abend Penne Cinque Pi ✓ Cremige Tomatenrahmsauce Sbrinz Pfeffer frische Petersilie	
Dienstag 17.03.2026	Knackiger Chinakohlsalat Gurke Karotte Soja-Honig-Dressing Green Thai Chicken Curry Kokosmilch Gemüse Thai-Basilikum Basmati-Reis	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Walliser Steak Saftiges Schweinsnierstück Tomaten Raclettekäse Kartoffel-Provence Zitronen-Quarkcreme	Green Thai Curry ✓ Planted Chicken Gemüse Thai-Basilikum Basmati-Reis	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Walliser Steak Saftiges Schweinsnierstück Tomaten Raclettekäse Pommes Frites 16.-
			Abend Walliser Quorn Steak ✓ Tomaten Raclettekäse Kartoffel-Provence Zitronen-Quarkcreme	
Mittwoch 18.03.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Spaghetti mit drei Saucen Carbonara (CH-Art) Pesto-Rahm Tomate Reibkäse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Texas Ranch Burger Rindspatty Cheddar Speck Jalapeños Farmersauce Chili-Mais-Bun Pommes Frites	Spaghetti-Plausch ✓ Pestorahm Tomatensauce Reibkäse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Texas Ranch Burger Rindspatty Cheddar Speck Jalapeños Farmersauce Chili-Mais-Bun Pommes Frites 18.-
			Abend Texas Ranch Burger ✓ Jackfruit Cheddar Farmersauce Jalapeños Pommes Frites	
Donnerstag 19.03.2026	Gemischter Blattsalat Karottenstreifen Hausgemachte Dressings Ofenschinken an Orangensauce Kartoffelgratin Erbsen & Karotten Crème Belle Hélène	Knackiger Eisbergsalat Thousand-Island-Dressing Hörnli & Ghackets Rindshackfleisch Gemüse Bratensauce Apfelmus Reibkäse	Ofengebackener Sellerie-Thymian-Braten ✓ Bratenjus Kartoffelgratin Erbsen & Karotten	Caesar Salat Lattich Eisberg Speck Croutons Champignons Avocado Käsedressing 16.-
			Abend Hörnli & Ghackets ✓ Sojahack Gemüse Bratensauce Apfelmus, Reibkäse	
Freitag 20.03.2026	Weissweincresmesuppe Schnittlauch Schweinsbraten vom Nierstück Portweinjus Zitronenrisotto Gebackene Zucchettistreifen	Abtretungslunch Rustikales Bauernsandwich Ruchbrot Schinken Salami Käse Tomaten Essiggurke Mayonnaise Ice Tea Mint Kinder Bueno Früchte nach Wahl	Mittag Zitronenrisotto ✓ Gebackene Zucchettistreifen Rucola Cherry-Tomaten	Weissweincresmesuppe Schnittlauch Goldbrauner Brie im Blätterteig ✓ Spinatbeet pochiertes Ei 16.-
			Abend Rustikales Bauernsandwich ✓ Ruchbrot Mayonnaise Käse Tomaten Essiggurken Ice Tea Mint	

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.