

Wochenmenüplan

von: 15.06.2026

bis: 19.06.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	Mittags Hit
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	
Montag 15.06.2026	Gemischter Blattsalat Tomaten Zwiebeln Hausgemachte Dressings Rinds Cevapcici Hausgemachter Ajvar Djuvec-Reis Peperoni Eingelegte Zwiebeln Erbsen	Gemischter Blattsalat Rüeblistreifen Hausgemachte Dressings Bami Goreng Poulet Geschnetzeltes Gemüse Erdnüsse Nudeln	Vegi Cevapcici ✓ Hausgemachter Ajvar Djuvec-Reis Peperoni Eingelegte Zwiebeln Erbsen Abend Bami Goreng ✓ Gebratener Tofu Gemüse Erdnüsse Nudeln	Gemischter Blattsalat Tomaten Zwiebeln Hausgemachte Dressings Spaghetti con gamberi e aglio ASC Black Tiger Crevetten Frischer Knoblauch Chili 17.-
Dienstag 16.06.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Pastetli an Rahmsauce Brätkügeli Poulet Fleischkäse Champignons Pommes Frites Erbsen und Karotten	Sommerliches Gemüse Tartar Hüttenkäse Geröstetes Baguette Cremiges Pilzrisotto Champignons Kräutersaitling Freiburger Vacherin Berliner	Pastetli an Pilzragout ✓ Champignons Frische Kräuter Zwiebeln Pommes Frites Erbsen und Karotten Abend Cremiges Risotto mit Kräuterseitlingen ✓ Freiburger Vacherin Kräuter	Sommerliches Gemüse-Tartar Hüttenkäse Geröstetes Baguette Cremiges Pilzrisotto Champignons Kräutersaitling Freiburger Vacherin 15.-
Mittwoch 17.06.2026	Gemischter Blattsalat Croutons Hausgemachte Dressings Paniertes Poulet-Schenkelsteak Joghurt-Chili Dip Überbackene Süsskartoffel Ofengemüse	Nacho Chips Teller Cheddar Zwiebeln Chili Rinds Burrito Rindshackfleisch Peperoni Rote Bohnen Caotina-Mousse	Geschmorter Fenchel nach mediterraner Art ✓ Überbackene Süsskartoffeln Ofengemüse Abend Vegi Burrito ✓ Soja Hack Peperoni Rote Bohnen	Griechischer Bauernsalat Feta im Honig-Sesam-Mantel Tomaten Oliven Hausgemachtes Pitabrot 15.-
Donnerstag 18.06.2026	Gemischter Blattsalat Gurken Hausgemachte Dressings Schweins Geschnetzeltes Zürcher Art Fusilli Buntess Marktgemüse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Pinsa Romana prosciutto e funghi Tomaten Mozzarella Basilikum Himbeer-Vanille Plunder	Quorngeschnetzeltes an Pilzrahmsauce ✓ Fusilli Buntess Marktgemüse Abend Gemüse Pinsa Romana ✓ Spiegelei Mozzarella Basilikum	Nacho Chips Teller Cheddar Zwiebeln Chili Rinds Burrito Rindshackfleisch Peperoni Rote Bohnen 15.-
Freitag 19.06.2026	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Lunchpaket	Mittag	Mittags Hit
	Gebratenes Lachsforellenfilet (ASC) mit Zitrone Kartoffelsalat nach andalusischer Art Olivenöl Tomaten Bohnen Knuspriges Brot	Tomaten-Mozzarella Panini Bündner Rohschinken Pesto Coca Cola Zero Snickers Früchte nach Wahl	Kartoffelsalat nach andalusischer Art ✓ Olivenöl Tomaten Bohnen Knuspriges Brot Abend Tomaten-Mozzarella Panini ✓ Coca Cola Zero Snickers Früchte nach Wahl	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Pinsa Romana prosciutto e funghi Tomaten Mozzarella 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.