

Wochenmenüplan

von:

17.08.2026

bis:

21.08.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 17.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Gebackener Pouletschenkel mit Knoblauchdip Gemüse-Couscous Minze Sultaninen Gemüse Kichererbsen	Bunter Sommersalat Hausgemachte Dressings Tagliatelle Schinken Lauch Rahm Reibkäse	Falafel mit Knoblauchdip ✓ Gemüse-Couscous Minze Sultaninen Gemüse Kichererbsen	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Hausgemachte Radiatori nach Amatriciana Speck Pecorino-Käse (IT) Tomaten Frischer Basilikum 18.-
			Abend Tagliatelle mit Gemüse-Pilzsauce ✓ Reibkäse	
Dienstag 18.08.2026	Gemischter Blattsalat Croutons Hausgemachte Dressings Rinds Lasagne al forno Rindhackfleisch Béchamel-Sauce Käse Stracciatella-Mousse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Rinds-Cheeseburger Tomaten Speck Zwiebeln Cheddar Cocktailsauce Pommes Frites	Vegetarische Lasagne ✓ Sojahack Béchamelsauce Käse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Rinds-Cheeseburger Tomaten Speck Zwiebeln Cheddar Cocktailsauce Pommes Frites 15.-
			Abend Saitan-Cheeseburger ✓ Tomaten Zwiebeln New Roods Käse Cocktailsauce Pommes Frites	
Mittwoch 19.08.2026	Asiatischer Blattsalat Mungobohnensprossen Ananas geröstete Erdnüsse Limetten-Ingwer-Dressing Moo Ping Thailändischer Schweinsspiess Nam Jim Jaew Jasminreis Thai-Gemüse im Soja-Limetten-Sud	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Kartoffel-Gnocchi Pfanne "Arrabbiata Style" Würzige Tomatensauce Chorizo Zucchini Donut Buffet	Thailändischer Tofuspiess ✓ Nam Jim Jaew Jasminreis Thai-Gemüse im Soja-Limetten-Sud	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Kartoffel-Gnocchi Pfanne "Arrabbiata Style" Würzige Tomatensauce Chorizo Zucchini 15.-
			Abend Kartoffel-Gnocchi Pfanne "Arrabbiata Style" ✓ Würzige Tomatensauce Zucchini	
Donnerstag 20.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Stifado - Original griechischer Rindsschmortopf Schalotten Tomaten Rotwein Petersilienkartoffeln Ofengemüse	Caesar-Salat Pouletwürfel Speck Avocado Champignons Frische Kräuter Croutons Hausgemachtes Käsedressing	Auberginen-Stifado ✓ Schalotten Tomaten Quorn Petersilienkartoffeln Ofengemüse	Caesar-Salat Pouletwürfel Speck Avocado Champignons Frische Kräuter Croutons Hausgemachtes Käsedressing 15.-
			Abend Caesar Salat ✓ Champignons Frische Kräuter Croutons Avocado Gemüsestreifen Hausgemachtes Käsedressing	
Freitag 21.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Risotto al Salmone ASC Rauchlachs Zitrone Zucchini Rucola "Vogelnestli"	Lunch Paket Chicken Teriyaki Sandwich Eisbergsalat Tomaten Gurke Ice Tea Peach Schokoladendonut Früchte nach Wahl	Mittag Zitronenrisotto ✓ Cherry-Tomaten Zitrone Rucola	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings XL-Gyros Spiess Schweinschals Peperoni Zwiebeln Tzatziki Pommes Frites 18.-
			Lunch Paket Tofu Teriyaki Sandwich ✓ Eisbergsalat Tomaten Gurke	

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.