

Wochenmenüplan

von: 18.05.2026

bis: 22.05.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	Mittags Hit
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	
Montag 18.05.2026	Gemischter Blattsalat Rüblistreifen Hausgemachte Dressings Hausgemachte Frikadelle an Rosmarin Jus Rind Schwein Kräuter Fusili Blumenkohl mornay Art	Gemischter Blattsalat Wakame Hausgemachte Dressings Schweinsgeschnetzeltes Süss & Sauer Ananas Peperoni Zwiebeln Basmati Reis Himbeer-Mousse	Vegetarische Frikadelle an Rosmarin Jus ✓ Fusili Blumenkohl mornay Art Abend Planted Chicken Süss & Sauer ✓ Ananas Peperoni Zwiebeln Basmati Reis	Caesar Salat Pouletbrust Speck Avocado Champignons Frische Kräuter Croutons Hausgemachtes Käsedressing 15.-
Dienstag 19.05.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Kalbs-Pojarski Steak an Himbeersauce Kartoffelgratin Sautierte Zucchini Hausgemachtes Rüblicake	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Herzhafte Gnocchi-Pfanne Griess-Gnocchi Tomaten Basilikum Rindshackfleisch Frischkäse Mozzarella Reibkäse	Quornragout an Himbeersauce ✓ Kartoffelgratin Sautierte Zucchini Abend Herzhafte Gnocchi-Pfanne ✓ Griess Gnocchi Tomaten Basilikum Vegi Hack Frischkäse Mozzarella Reibkäse Käse-Rahmsauce	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Herzhafte Gnocchi-Pfanne Griess Gnocchi Tomaten Basilikum Rindshackfleisch Frischkäse Mozzarella Reibkäse 15.-
Mittwoch 20.05.2026	Gemischter Blattsalat Gurkenstreifen Hausgemachte Dressings Indian Butter Chicken Tomaten-Currysauce Gemüse Joghurt Basmati Reis	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Warmes Fleischkäsebrötchen Süsser Senf Gurken Tomaten Röstzwiebeln Pommes Frites	Planted Chicken Curry ✓ Tomaten-Currysauce Gemüse Joghurt Basmati Reis Abend Vegetarisches Fleischkäsebrötchen ✓ Süsser Senf Gurken Tomaten Röstzwiebeln Pommes Frites	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Hausgemachtes Schweins-Cordon bleu Schinken Greyerzer Pommes Frites 17.-
Donnerstag 21.05.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Rinds Lasagne al forno Rindshackfleisch Béchamelsauce Käse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Spaghetti al tonno Thunfisch MSC Kapern Tomatensauce Reibkäse Stracciatella-Mousse	Vegetarische Lasagne ✓ Sojahack Béchamelsauce Käse Abend Spaghetti cinque Pi ✓ Tomaten-Rahmsauce Sbrinz Petersilie	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Spaghetti al tonno Thunfisch ASC Kapern Tomatensauce Reibkäse 15.-
Freitag 22.05.2026	Gemischter Blattsalat Croutons Hausgemachte Dressings Gefülltes Schweinsnierstück-Steak Salbei Frischkäse Tomate Weissweinsotto Geschmorter Fenchel	Schinkensandwich Frischkäse Tomaten Essiggurke Ice Tea Peach Knoppers Früchteauswahl	Gefüllte Aubergine ✓ Salbei Frischkäse Tomate Weissweinsotto Geschmorter Fenchel Abend Käsesandwich ✓ Ice Tea Peach Knoppers Früchteauswahl	Panierte Calamares-Ringe Zitronenmayonnaise Gemischter Salatteller Hausgemachte Dressings 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.