Wochenmenüplan

von: 30.11.2026 bis: 04.12.2026

	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abendessen (18:00-19:00 Uhr)**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Montag 30.11.2026	Gemischter Blattsalat mit rotem Kabis Hausgemachte Dressings **Gemischte Bratwurst an Zwiebelsauce** Rösti Glasierte Karotten	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Pastapfanne** Spinat-Käsesauce | Tomaten | Cashew Reibkäse Xl Cookie	**Blumenkohl-Bauern-Rösti** Rösti | Spiegelei | Blumenkohl Tomaten | Raclettekäse | Röstzwiebeln **Abend** **Pastapfanne** **Spinat-Käsesauce | Tomaten | Cashew** Reibkäse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Spaghetti con gamberi e aglio** ASC Black Tiger Crevetten Frischer Knoblauch | Chili 17.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abendessen (18:00-19:00 Uhr)**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Dienstag 01.12.2026	Vietnamesische süss-saure Gemüsesuppe **Nasi Gorneg** Poulet Geschnetzeltes | Gemüse | Erdnüsse Jasmin Reis	Knuspriges Knoblauch-Baguette **Cassoulet nach französischer Art** Weisse Bohnen | Würste | Speck | Tomaten ``Ein herzhafter, langsam geschmorter französischer Bohneneintopf`` Bratapfel-Tiramisu	**Vegetarian Butterchicken Art** Vegane Pouletbrust Art | Gemüse | Crème fraîche Basmatireis **Abend** **Cassoulet nach französischer Art** Weisse Bohnen | Vegane Wurst | Quorn | Tomaten	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Rinds Gulasch** Rindsvoressen | Gemüse | Paprika Kartoffelstock 15.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Geschlossene Gesellschaft**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Mittwoch 02.12.2026	Wurzelgemüse-Cremesuppe Kräuter-Öl **Schweins-Tessiner-Braten** Rosmarin Jus Fusilli Gerösteter Blumenkohl	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Schweinshaxe mit Gremolata** Tomaten Risotto Feta | Zwiebeln | Basilikum	**Vegi Gulasch** Planted | Gemüse | Paprika Kartoffelstock **Abend** **Tomaten Risotto** Feta | Zwiebeln | Basilikum	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Schweinshaxe mit Gremolata** Tomaten Risotto Feta | Zwiebeln | Basilikum 15.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abendessen (18:00-19:00 Uhr)**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Donnerstag 03.12.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Raclette Plausch** 200g Raclettekäse | Speck | Mixed Pickels Kartoffeln Süssmostcrème mit Rahm	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Champignons im Backteig** Knoblauchdip Mediterraner Gersotto	**Raclette Plausch** 200g Raclettekäse | Speck | Mixed Pickels Kartoffeln **Abend** **Champignons im Backteig** Knoblauchdip Mediterraner Gersotto	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Piccata vom Emmentaler Truthahn** Tomatensauce | Spaghetti | Zucchetti 15.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Lunch Paket**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Freitag 04.12.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Kalbs-Pojarski Steak** Bier-Senfsauce Farfalle Sautierte Zucchetti	**Poulet-Schnitzelbrot** Tomaten | Essiggurken | Cocktailsauce Ice Tea Lemon Schokoladen Donut Birne	**Quornschnitzel** Bier-Senfsauce Fusilli Sautierte Zucchetti **Lunch Paket** **Blumenkohl-Schnitzelbrot** Ice Tea Lemon Schokoladen Donut Birne	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **MSC Alaska Seelachs Filet im Backteig** Hausgemachte Tartarsauce Pommes Frites 15.-

Preise Truppenmenü (Frühstück 12 CHF, Mittagessen 16 CHF, Abendessen 16 CHF/ Mittags Hit gem. Angabe/ Alle Preise inkl. MWST./ Änderungen vorbehalten/

Sämtliche Fleisch- und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte sowie Eier stammen aus der Schweiz. Auch Brot- und Backwaren sind, sofern nicht anders deklariert, schweizerischer Herkunft.

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.