

Wochenmenüplan

von:

09.02.2026

bis:

13.02.2026



	Truppenmenü		Vegetarisch	Weitere Angebote
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	
Montag 09.02.2026	<p>Asiatischer Gurkensalat mit Blattsalat, Sesam und Chili</p> <p>Pad Kra Pao (Schweinshackfleisch, Zwiebeln, Peperoni, Cipolle, Thai Basilikum und Sojasauce).</p> <p>Dazu Spiegelei und Basmatireis</p>	<p>Bunter Wintersalat Dressing nach Wahl</p> <p>Gebratene Schupfnudeln an Broccoli-Rahmsauce</p> <p>Mit getrockneten Tomaten und Reibkäse</p> <p>Fruchtsalat mit Rahm</p>	<p>Asiatischer Gurkensalat</p> <p>Pad Kra Pao (Mit Sojahack).</p> <p>Dazu Spiegelei und Basmatireis</p> <p>Abend</p> <p>Bunter Wintersalat</p> <p>Gebratene Schupfnudeln an Broccoli-Rahmsauce</p> <p>Mit getrockneten Tomaten und Reibkäse</p>	<p>Mittags Hit (Solange Vorrat)</p> <p>Bunter Wintersalat Dressing nach Wahl</p> <p>Gebratene Schupfnudeln an Broccoli-Rahmsauce</p> <p>Mit getrockneten Tomaten und Reibkäse</p> <p>1/2 Menü Mittag Truppe 14.-</p>
Dienstag 10.02.2026	<p>Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl</p> <p>Schweins Geschnetzeltes nach Zürcher Art</p> <p>Dazu Fusilli Erbesen und Karotten</p> <p>Ovomaltinen Mousse</p>	<p>XL Knoblauchbrot mit frischen Kräutern</p> <p>Gerstensuppe Bündner Art (Rollgerste mit Gemüse und Speck)</p> <p>Dazu 1 Paar Wienerli mit Senf</p>	<p>Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl</p> <p>Pilzragout mit frischen Kräutern</p> <p>Dazu Fusilli Erbesen und Karotten</p> <p>Abend</p> <p>XL Knoblauchbrot</p> <p>Gerstensuppe Bündner Art (Rollgerste mit Gemüse)</p> <p>5 gefüllte Eier</p>	<p>Mittags Hit (Solange Vorrat)</p> <p>Sportler Rösti (Rösti mit Schinken, Speck, Tomaten und Raclettekäse).</p> <p>Dazu Spiegelei und Röstzwiebeln</p> <p>1/2 Menü Mittag Truppe 14.-</p>
Mittwoch 11.02.2026	<p>Bouillon mit Backerbsen und Schnittlauch</p> <p>Poulet Spiess an Senf-Honig Dip</p> <p>Dazu Gebratene Frühlingskartoffeln und Rahm-Lauch</p>	<p>Nacho Table (Tortilla Chips mit Chili und Frühlingszwiebeln auf dem Tisch direkt mit Käse übergossen).</p> <p>Dazu Hausgemachte Burritos (Rindshackfleisch, rote Bohnen, Mais, Peperoni, Zwiebeln und Chilis im Fladenbrot).</p> <p>Knusprig mit Cheddar überbacken</p>	<p>Bouillon mit Backerbsen</p> <p>Gemüse Spiess an Honig-Senf Dip</p> <p>Dazu Gebratene Frühlingskartoffeln und Rahm-Lauch</p> <p>Abend</p> <p>Nacho Table</p> <p>Dazu Hausgemachte Burritos (Mit veganem Hack).</p> <p>Knusprig mit Cheddar überbacken</p>	<p>Mittags Hit (Solange Vorrat)</p> <p>Papet Vaudoise (Kartoffel-Lauchentopf mit Käse und Zitrone).</p> <p>Dazu Saucisson</p> <p>1/2 Menü Mittag Truppe 14.-</p>
Donnerstag 12.02.2026	<p>Eisbergsalat mit Tomaten Dressing nach Wahl</p> <p>Stracotto di manzo (Langsam geschmorter Rindsbraten, butterweich, leicht zerfallend, mit Gemüse, kräftiger Sauce, Nudeln und rezentem Käse).</p>	<p>Salatbuffet Dressing nach Wahl</p> <p>Hot Wolf (150g gemischte Bratwurst mit Zwiebelkonfit, Hot-Dog Sauce und Röstzwiebeln im Brötchen).</p> <p>Stracciatella Mousse</p>	<p>Eisbergsalat mit Tomaten Dressing nach Wahl</p> <p>Nudelpfanne mit Gemüse und Quorn an Kräuterterrainsauce und rezentem Käse</p> <p>Abend</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Hot Wolf (Vegane Bratwurst mit Zwiebelkonfit, Hot-Dog Sauce und Röstzwiebeln im Brötchen).</p>	<p>Mittags Hit (Solange Vorrat)</p> <p>Kleiner gemischter Salatteller</p> <p>Hot Wolf (150g gemischte Bratwurst mit Zwiebelkonfit, Hot-Dog Sauce und Röstzwiebeln im Brötchen).</p> <p>1/2 Menü Mittag Truppe 14.-</p>
Freitag 13.02.2026	<p>Cole Slaw Salat</p> <p>Pulled Pork Burger (Rauchiges Pulled Pork mit Tomaten, Kabis, Essiggurke und hausgemachte BBQ Sauce).</p> <p>Pommes Frites mit Ketchup</p>	<p>Abtretungslunch</p> <p>Schweinsbraten Sandwich (Saftige Schweinsbraten Tranchen mit Tomaten und hausgemachter Chimichurri-Mayonnaise im Pariser Brötchen).</p> <p>Ice Tea Mint Sugar Donut Früchte nach Wahl</p>	<p>Mittag</p> <p>Weissweincremesuppe mit Kräutern</p> <p>Veganer Fleischkäse mit Spiegelei</p> <p>Dazu Salzkartoffeln und Blattspinat</p> <p>Abend</p> <p>Tomaten-Mozzarella Sandwich</p> <p>Ice Tea Mint Sugar Donut Früchte nach Wahl</p>	<p>Mittags Hit (Solange Vorrat)</p> <p>Weissweincremesuppe mit Kräutern</p> <p>Schlemmerfilet Italiano (MSC)</p> <p>Dazu Petersilienkartoffeln und Rahmspinat</p> <p>1/2 Menü Mittag Truppe 14.-</p>

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.