

Wochenmenüplan

von: 02.02.2026 bis: 06.02.2026



	Truppenmenü		Vegetarisch	Weitere Angebote
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	
Montag 02.02.2026	<p>Karotten-Ingwer-Cremesuppe</p> <p>Poulet Sweet & Sour (Pouletgeschnetzeltes mit Zwiebeln, Peperoni und Ananas an Süss-Sauer-Sauce). Dazu Basmati Reis</p>	<p>Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl</p> <p>Trofie Liguri nach Arrabiata-Art (Tomatensoße mit Zucchini, Chili nach Wahl, Knoblauch, Speck, schwarze Oliven, frischem Basilikum und Olivenöl). Dazu Reibkäse</p>	<p>Karotten-Ingwer-Cremesuppe Quorn Sweet & Sour (Quorgeschnetzeltes an Süss-Sauer-Sauce). Dazu Basmati Reis</p> <p>Abend Trofie Liguri nach Arrabiata-Art (Tomatensoße mit Zucchini, Chili nach Wahl, Knoblauch, schwarze Oliven, frischem Basilikum und Olivenöl). Dazu Reibkäse</p>	<p>Mittags Hit (Solange Vorrat) Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl Trofie Liguri nach Arrabiata-Art (Tomatensoße mit Zucchini, Chili, Knoblauch, Speck, frischem Basilikum und Olivenöl). Dazu Reibkäse 16.- 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-</p>
Dienstag 03.02.2026	<p>Gemischter Blattsalat mit Randen</p> <p>Hausgemachter Tessinerbraten (Schweinhals im Speckmantel) an Rosmarin Jus mit Frühlingskartoffeln und Ratatouille</p>	<p>155g Augustiner Schüblig mit Senf Dazu Gelberbsensuppe mit Gemüse Knuspriges schweizer Bürli</p> <p>Gebrannte Creme</p>	<p>Gemischte Blattsalate mit Randen Blumenkohlschnitzel mit Knoblauchdipp dazu Frühlingskartoffeln und Ratatouille</p> <p>Abend Gelberbsensuppe mit Gemüse getratener räucher Tofu und knuspriges schweizer Bürli</p> <p>Mittag Tomatocremesuppe mit sauerrahm Gemischtes Pilz Risotto mit konfettierte Cherry Tomaten Creme Belle Helene</p>	<p>Mittags Hit (Solange Vorrat) Gemischte Blattsalate mit Randen Roastbeef Teller mit hausgemachter Tartarsauce dazu Pommes Frites mit Ketchup 16.- 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-</p>
Mittwoch 04.02.2026	<p>Tomatocremesuppe mit Sauerrahm</p> <p>Gemischtes Pilz Risotto (Mit Saliccia Ticinese, Käse und frischen Kräutern).</p> <p>Creme Belle Hélène</p>	<p>Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl</p> <p>Raclette Plausch (200g Raclettekäse mit Essiggemüse, Speck und Raclette Kartoffeln). dazu hausgemachtes Raclette Gewürz</p>	<p>Abend Raclette-Plausch (200g Raclettekäse mit Essiggemüse und Raclettekartoffeln). dazu hausgemachtes Raclettegewürz</p> <p>Mittag Broccolicremesuppe und Kräuter Popcorn Geschmorte Kohlrouladen Dazu Kartoffelstock und Schmorgemüse</p>	<p>Mittags Hit (Solange Vorrat) Caesar Salad (Lattich, Eisbergsalat, Avocado, Parmesan, Champignons, Croutons, Speck und Pouletbruststreifen). An Käsedressing 18.- 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-</p>
Donnerstag 05.02.2026	<p>Broccolicremesuppe und Kräuter Popcorn</p> <p>Rindsfleischvogel an Rotweinsauce Dazu Kartoffelstock und geschmortes Gemüse</p>	<p>Gemischter Blattsalat mit Hüttenkäse French Dressing</p> <p>Gebackener Pouletschenkel Joghurt-Chili Dip Bunter Gemüsecouscous</p> <p>„Frisch & cremig statt schwer“ Ricotta-Beerens-Tiramisu</p>	<p>Abend Hausgemachte Vegiballs mit Joghurt-Chili Dipp Bunter Gemüsecouscous Ricotta-Beerens-Tiramisu</p> <p>Mittag Broccolicremesuppe und Kräuter Popcorn Geschmorte Kohlrouladen Dazu Kartoffelstock und Schmorgemüse</p>	<p>Mittags Hit (Solange Vorrat) 220g Angus Rinds-Entrecote URY mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Ketchup 20.- 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-</p>
Freitag 06.02.2026	<p>Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl</p> <p>Gebratenes Lachsforellenfilet (ASC) an Weissweinsauce Dazu Wildreismix und Blattspinat</p>	<p>Abretzungslunch</p> <p>Salami Sandwich (Salami mit Senfbutter, Essiggurke und Tomaten im Pariser Brot). 1 Ice Tea Mint 1 Kägi fret 3 Mini Toblerone Früchte nach Wahl</p>	<p>Mittag Gemischte Blattsalate Mostricheier (Gekochte Eier an Senfsauce). Dazu Wildreismix und Blattspinat</p> <p>Abend Käsesandwich 1 Ice Tea Mint 1 Knoppers Früchte nach Wahl</p>	<p>Mittags Hit (Solange Vorrat) 2 Originale Militärkäseschnitten Dazu Kleiner gemischter Salatteller mit Dressing nach Wahl 16.- 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.