


<h1>Wochenmenüplan</h1>					
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	Karotten-Ingwer-Cremesuppe Poulet Sweet & Sour (Pouletgeschnetzeltes mit Zwiebeln, Peperoni und Ananas an Süss-Sauer-Sauce). Dazu Basmati Reis	Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl Trofie Liguri nach Arrabbiata-Art (Tomatensauce mit Zucchini, Chili nach Wahl, Knoblauch, Speck, schwarze Oliven, frischem Basilikum und Olivenöl). Dazu Reibkäse	Karotten-Ingwer-Cremesuppe Quorn Sweet & Sour (Quorngeschnetzeltes an Süss-Sauer-Sauce). Dazu Basmati Reis Abend Trofie Liguri nach Arrabbiata-Art (Tomatensauce mit Zucchini, Chili nach Wahl, Knoblauch, schwarze Oliven, frischem Basilikum und Olivenöl).	Mittags Hit (Solange Vorrat) Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl Trofie Liguri nach Arrabbiata-Art (Tomatensauce mit Zucchini, Chili, Knoblauch, Speck, frischem Basilikum und Olivenöl). Dazu Reibkäse	16.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag		
Dienstag 03.02.2026	Gemischter Blattsalat mit Randen Hausgemachter Tesserinerbraten (Schweinshals im Speckmantel) an Rosmarin Jus mit Frühlingkartoffeln und Ratatouille	155g Augustiner Schübli mit Senf Dazu Gelberbsensuppe mit Gemüse Knuspriges schweizer Bürlì Gebrannte Creme	Gemischte Blattsalate mit Randen Blumenkohlschnitzel mit Knoblauchdipp dazu Frühlingkartoffeln und Ratatouille Abend Gelberbsensuppe mit Gemüse getratener räucher Tofu und knuspriges schweizer Bürlì	Mittags Hit (Solange Vorrat) Gemischte Blattsalate mit Randen Roastbeef Teller mit hausgemachter Tartarsauce dazu Pommes Frites mit Ketchup	16.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag		
Mittwoch 04.02.2026	Tomatencremesuppe mit Sauerrahm Gemisches Pilz Risotto (Mit Salsiccia Ticinese, Käse und frischen Kräutern). Creme Belle Hélène	Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl Raclette Plausch (200g Raclettekäse mit Essiggemüse, Speck und Raclette Kartoffeln). dazu hausgemachtes Raclette Gewürz	Tomatencremesuppe mit sauerrahm Gemisches Pilz Risotto mit konfierten Cherry Tomaten Creme Belle Helene Abend Raclette-Plausch (200g Raclettekäse mit, Essiggemüse und Raclettekartoffeln). dazu hausgemachtes Raclettegewürz	Mittags Hit (Solange Vorrat) Caesar Salad (Lattich, Eisbergsalat, Avocado, Parmesan, Champignons, Croutons, Speck und Pouletbruststreifen). An Käsedressing	18.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag		
Donnerstag 05.02.2026	Broccolicremesuppe und Kräuter Popcorn Rindsfleischvogel an Rotweinsauce Dazu Kartoffelstock und geschmortes Gemüse	Gemischer Blattsalat mit Hüttenkäse French Dressing Gebackener Pouletschenkel Joghurt-Chili Dip Bunter Gemüsecouscous „Frisch & cremig statt schwer“ Ricotta-Beeren-Tiramisu	Broccolicremesuppe und Kräuter Popcorn Geschmorte Kohlrouladen Dazu Kartoffelstock und Schmorgemüse Abend Hausgemachte Vegiballs mit Joghurt-Chilli Dipp Bunter Gemüsecouscous Ricotta-Beeren-Tiramisu	Mittags Hit (Solange Vorrat) 220g Angus Rinds-Entrecote URY mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Ketchup	20.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag		
Freitag 06.02.2026	Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl Gebratenes Lachsforellenfilet (ASC) an Weissweinsauce Dazu Wildreismix und Blattspinat	Abtretungslunch Salami Sandwich (Salamì mit Senfbutter, Essiggurke und Tomaten im Pariser Brot). 1 Ice Tea Mint 1 Kägi fret 3 Mini Toblerone Früchte nach Wahl	Gemische Blattsalate Mostricheier (Gekochte Eier an Sensfsauce). Dazu Wildreismix und Blattspinat Abend Käsesandwich 1 Ice Tea Mint 1 Knoppers Früchte nach wahl	Mittags Hit (Solange Vorrat) 2 Originale Militärkäsesschnitten Dazu Kleiner gemischter Salateller mit Dressing nach Wahl	16.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag		
				1/2 Menü Mittag Truppe	14.-
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 /-zeugnisse, 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.					

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 Meeresreiere: Alle Fische und Meeresreiere 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.