

Wochenmenüplan

von: 03.08.2026 bis: 07.08.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 03.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes Curry-Rahmsauce Langkornreis Frische Früchte	Gemischter Blattsalat nach Caprese-Art Hausgemachte Dressings Schupfnudel Pfanne Spinat-Käsesauce Getrocknete Tomaten Geröstete Cashew Nüsse Glace nach Wahl	Riz Casimir ✓ Planted Chicken Curry-Rahmsauce Lankornreis Frische Früchte	Gemischter Blattsalat nach Caprese-Art Hausgemachte Dressings Büetzer Sandwich Butterzopf Schweinssteak Kräuterbutter Spiegelei Tomaten Eisbergsalat 15.-
			Abend	
			Schupfnudel Pfanne ✓ Spinat-Käsesauce Getrockneten Tomaten Geröstete Cashew Nüsse	
Dienstag 04.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Schweins-Rahmsteak Saftiger Schweinshohrücken Pilzrahmsauce Butternudeln Rahmpfirsich	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Pinsa Romana Svizzera Tomaten Mozzarella Speck Schinken Salami Frischer Basilikum	Quornfilet an Pilzrahmsauce ✓ Butternudeln Rahmpfirsich	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Roastbeef Teller Hausgemachte Tartarsauce Pommes Frites 15.-
			Abend	
			Gemüse Pinsa Romana ✓ Spiegelei Mozzarella Basilikum	
Mittwoch 05.08.2026	Eisbergsalat mit Mais Hausgemachte Dressings Geschmorter Fleischvogel Balsamico Sauce Mediterrane Polenta Oreo Donut	155g Augustiner Schüblig Senf Vollkorn-Teigwarensalat Tomaten Gurken Kräuter Gemischter Blattsalat Hausgemachtes French Dressing	Maisschnitten mit Käse ✓ Ratatouille Tomatensauce	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Pinsa Romana Svizzera Tomaten Mozzarella Speck Schinken Salami Frischer Basilikum 15.-
			Abend	
			Vegi Nuggets mit Kräuter-Quark-Dip ✓ Vollkorn Teigwarensalat Tomaten Gurken Kräuter	
Donnerstag 06.08.2026	Gemischter Blattsalat Gurken Feta Hausgemachte Dressings Gyros Pfanne Schweinsgeschnetzeltes Peperoni Zwiebeln Tsatsiki Bratkartoffeln	Erbsen-Avocado-Kaltschale Zitronenöl Red Thai Curry ASC Tilapia Filet Gemüse Kokosmilch Jasmin Reis Dessert Buffet	Griechische Kartoffelpfanne ✓ Tomaten Peperoni Zwiebeln Feta Kräuter Bratkartoffeln	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Pulled Chicken Burger BBQ Kabis Tomaten Zwiebeln Pommes Frites 15.-
			Abend	
			Red Thai Curry ✓ Bio Tofu Gemüse Kokosmilch Jasmin Reis	
Freitag 07.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Stracotto di manzo Rindsbraten Rotwein-Sauce Sbrinz Breite Nudeln Geschmortes Gemüse	Lunch Paket Unser hausgemachtes Beef Pastrami Parisetten Brot Essiggurken Russian Dressing 0.5l Volvic Grüntee Minze Snickers 2 Pack Früchte nach Wahl	Mittag	Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitrone (ASC) Kartoffelsalat nach andalusischer Art Olivenöl Tomaten Bohnen Hausgemachtes Brot 16.-
			Abend	
			Lunch Paket ✓ Avocado-Ei-Sandwich 0.5l Volvic Grüntee Minze Snickers 2 Pack Früchte nach Wahl	

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.