

Wochenmenüplan

von: 06.04.2026

bis: 10.04.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
Montag 06.04.2026	Ostermontag	Ostermontag		Ostermontag
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Dienstag 07.04.2026	Gemischter Blattsalat Karottenstreifen Hausgemachte Dressings Nasi Goreng Poulet Geschnetzeltes Gemüse Erdnüsse Jasmin Reis	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Bauern-Rösti Rösti Spiegelei Schinken Tomaten Speck Käse Röstzwiebeln	Nasi Goreng ✓ Planted Chicken Gemüse Erdnüsse Jasmin Reis Abend Bauern-Rösti ✓ Rösti Spiegelei Raclette Käse Tomaten Röstzwiebeln	Gemischter Blattsalat Karottenstreifen Hausgemachte Dressings Bauern-Rösti Rösti Spiegelei Schinken Tomaten Speck Käse Röstzwiebeln 15.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Mittwoch 08.04.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Spaghetti Bolognese Rindshackfleisch Gemüse Tomaten Reibkäse Schwarzwälder Schnitte	Gemüse Creme knusprige Croutons Schwedenbraten flambierter Zwetschgensauce Kartoffelstock geschmorte Bohnen	Spaghetti mit Sojabolognese ✓ Sojaprotein Hack Gemüse Tomaten Reibkäse Abend Gemüse Creme knusprige Croutons Panierte Selleriescheiben Kartoffelstock geschmorte Bohnen	Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock Karotten Duo 19.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Donnerstag 09.04.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Saftiger Kalbs Cheeseburger Laugenbun Himbeeren Balsamico Blue Cheese Sauce Pommes Frites mit Ketchup	Eisbergsalat Karottenstreifen Peperoni Hausgemachte Dressings Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Fusilli Erbsen & Karotten Schokoladencreme mit Rahm	Vegi Cheeseburger ✓ Laugenbun Grillkäse Rucola Pommes Frites mit Ketchup Abend Quorn Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce ✓ Fusilli Erbsen & Karotten	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Poulet-Piccata Tomatensauce Spaghetti Zucchetti 18.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (spezial)	Mittag	Mittags Hit
Freitag 10.04.2026	Zwiebelsuppe mit Blätterteigstange Coq au Vin Pouletschenkel Gemüse Kartoffeln Hausgemachtes Tiramisu	Bunter Frühlingssalat Hausgemachte Dressings Farfalle an Blumenkohl-Käsesauce Geröstete Cashew Blumenkohl Zitrone	Kartoffel-Gemüseeintopf ✓ Karotten Pilze Sellerie Abend Farfalle an Blumenkohl-Käsesauce ✓ Geröstete Cashew Blumenkohl Zitrone	Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl Fish and Chips Alaska Seelachsfilet (MSC) im Backteig Tartarsauce Pommes Frites mit Ketchup 15.-

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.