

Wochenmenüplan

von:

31.08.2026

bis:

04.09.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 31.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Riz Casimir ✓ Planted Chicken Curry-Rahmsauce Lankornreis Frische Früchte	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings
	Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes Curry-Rahmsauce	Chilli con Carne Kartoffeln Peperoni Chili	Abend	Roastbeef Teller
	Langkornreis Frische Früchte	Maisbrot	Chili sin Carne ✓ Soja Hack Rote Bohnen Mais Kartoffeln Kakao Chili Maisbrot	Hausgemachte Tartar-Sauce Pommes Frites 17.-
Dienstag 01.09.2026	Gemischter Blattsalat Mais Hausgemachte Dressings	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Mittag	Mittags Hit
	Äpler Magronen Speck Zwiebeln Kartoffeln Käse-Rahmsauce	Pastetli an Rahmsauce Brätkügeli Champignons Vorderschinken	Äpler Magronen Spinat Tomaten Kartoffeln Käse-Rahmsauce ✓	Gemischter Blattsalat Mais Hausgemachte Dressings
	Apfelmus Röstzwiebeln	Langkornreis mit Erbsen	Abend	Pulled Pork Burger Chili - Mais Bun Hausgemachte BBQ Sauce Tomaten
Mittwoch 02.09.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Mittag	Mittags Hit
	Walliser-Steak Schweinschals Raclettekäse Tomaten	Pulled Pork Burger Sesambun Hausgemachte BBQ Sauce Tomaten	Überbackene Sportler Rösti ✓ Tomaten Gemüsestreifen Spiegelei	Fitnesssteller Deluxe Swiss Prime Hohrückensteak mit rosa Pfeffer Onsen-Ei Avocado Gurkensalat Maissalat Bohnensalat
	Rösti Gedämpfter Broccoli	Pommes Frites	Jackfruit Burger ✓ Sesambun BBQ Sauce Tomaten	Knuspriges Brot vom regionalen Beck 26.-
Donnerstag 03.09.2026	Gemischter Blattsalat Gurke Hausgemachte Dressings	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Mittag	Mittags Hit
	Schweinebauch Asia Style Schweinsbrust Gebratenes Gemüse Honig	Penne cinque Pi Cremige Tomatenrahmsauce Sbrinz Pfeffer	Gemischter Blattsalat Gurke Hausgemachte Dressings ✓	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings
	Gebratene Nudeln	Frische Petersilie Reibkäse	Fried Noodles Gemüse Ei Sojasauce	Pinsa Romana Rohschinken Tomaten Mozzarella Rucola
Freitag 04.09.2026	Gemischter Blattsalat Croutons Hausgemachte Dressings	Lunch Paket	Abend	
	Poulet nach Souvlaki Art Gebratener Poulet Spiess Mediterranes Gemüse Tzatziki	Schinken-Käsesandwich Mayonnaise Tomaten Essiggurken	Penne cinque Pi ✓ Cremige Tomatenrahmsauce Sbrinz Pfeffer Frische Petersilie Reibkäse	
	Zitronen-Kräuterreis	Coca-Cola Zero Oreo Donut Früchte nach Wahl	Mittag	Mittags Hit
			Quorn-Gemüse Spiess ✓ Gebratener Poulet Spiess Mediterranes Gemüse Tzatziki Zitronen-Kräuterreis	Gemischter Blattsalat Croutons Hausgemachte Dressings
			Lunch Paket	Hausgemachte Pappardelle ai fungi porcini Steinpilze Knoblauch Petersilie Parmesan
			Käsesandwich ✓ Mayonnaise Tomaten Essiggurken Coca Cola Zero Oreo Donut	18.-

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.