

Wochenmenüplan

von: 13.07.2026

bis: 17.07.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 13.07.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Schweins Geschnetzeltes nach Zürcher Art Rösti Glasierte Karotten	Bunter Sommersalat Hausgemachte Dressings Tagliatelle Schinken Lauch Rahm Reibkäse	Quorn Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce ✓ Rösti Glasierte Karotten Abend Pasta con porro ✓ Lauch Karotte Olivenöl Chili Reibkäse	Bunter Sommersalat Hausgemachte Dressings Tagliatelle Schinken Lauch Rahm Reibkäse 15.-
Dienstag 14.07.2026	Erbsen-Avocado-Kaltschale Zitronenöl Panierte Pouletschenkeltasche Hirtenkäse-Kräuterfüllung Marokkanischer Couscous Saison Gemüse Kichererbsen Frische Minze	Tomaten-Mozzarella Salat Frischer Basilikum Gebratenes Alaska Schollenfilet (MSC) Zitronen-Zucchini Risotto Vanillecreme mit Erdbeersauce	Hausgemachte Linsen Boulette ✓ Marokkanischer Couscous Saison Gemüse Kichererbsen Frische Minze Abend Panierter Brie ✓ Zitronen-Zucchini Risotto Vanillecreme mit Erdbeeren	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Kalbs-Adrio an Thymianjus Mediterrane Kartoffelpfanne Tomaten Kräuter Bohnen 17.-
Mittwoch 15.07.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Rinds Lasagne al forno Rindhackfleisch Béchamelsauce Käse	Coleslaw Salat mit Cashew Smokey Philadelphia Cheese Steak Sandwich Schweinssteak Cheddar Bacon Onion-Jam Lattich Knoblauchsauce Pommes Frites	Vegetarische Lasagne ✓ Sojahack Béchamelsauce Käse Abend Smokey Philadelphia Cheese Steak Sandwich ✓ Wirz Schnitzel Cheddar Onion-Jam Lattich Knoblauchsauce Pommes Frites	Coleslaw Salat mit Cashew Smokey Philadelphia Cheese Steak Sandwich Schweinssteak Cheddar Bacon Onion-Jam Lattich Knoblauchsauce Pommes Frites 17.-
Donnerstag 16.07.2026	Eisbergsalat Tomaten Mais Hausgemachte Dressings Schweins Tessiner-Braten Rosmarin Jus Frühlingskartoffeln Gebratene Bohnen	Hausgemachte Pankora Sweet and Sour Sauce Fried Rice Ei Gemüse Sojasauce Erdnüsse Bananen-Twix Split	Smashed Potatoes ✓ Tahini Dip Gebratene Bohnen Kräuter Abend Fried Rice ✓ Ei Gemüse Sojasauce Erdnüsse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Penne al Gamberi e Pancetta ASC Black Tiger Crevetten Speck Cherry Tomaten Petersilie Pecorino (IT) 19.-
Freitag 17.07.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Hot Nordic Sandwich Paniertes Seelachsfilet ASC Tomaten knackiger Salat Tartarsauce Pommes Frites	Lunch Paket Schinkensandwich mit Ei Tomaten Essiggurken Mayonnaise Ice Tea Lemon Kinder Bueno Früchte nach Wahl	Mittag Kleiner gemischter Salateller Dressing nach Wahl Vegane Nuggets mit Tartarsauce ✓ (Soja, Weizenprotein) Pommes Frites Abend Greyrzer-Ei Sandwich ✓ Tomaten Essiggurken Mayonnaise Ice Tea Lemon, Kinder Bueno Früchte nach Wahl	Mittags Hit Safitge Pouletwürfel an Currysauce Grosses Salatbouquet Melonen Tomaten Hausgemachtes Brot 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.