

Wochenmenüplan

von: 01.06.2026

bis: 05.06.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	Mittags Hit
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 01.06.2026	Gemischter Blattsalat Mais Hausgemachte Dressings Gemischte Bratwurst an Zwiebelsauce Rösti Glasierte Karotten	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Äpler Magronen Speck Zwiebeln Kartoffeln Käse-Rahmsauce Apfelmus Röstzwiebeln	Überbackene Sportler Rösti ✓ Tomaten Gemüsestreifen Spiegelei Röstzwiebeln Abend Äpler Magronen ✓ Spinat Zwiebeln Kartoffeln Käse-Rahmsauce	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Egliknusperli (EST) Hausgemachte Tartar-Sauce Pommes Frites 15.-
Dienstag 02.06.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Safran Risotto nach Mailänder Art Vorderschinken Champignons Cherry-Tomaten Frische Kräuter Nussstange	Gemüseterrine mit Blattsalaten Hausgemachte Dressings Poulet-Satay an Erdnussauce Gebratene Nudeln Buntes Wokgemüse	Safran Risotto Mailänder Art ✓ Champignons Cherry-Tomaten Frische Kräuter Abend Gemüsespiess an Erdnussauce ✓ Gebratene Nudeln Buntes Wokgemüse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Pulled Chicken Burger BBQ Kabis Tomaten Zwiebeln Pommes Frites 15.-
Mittwoch 03.06.2026	Gemischter Blattsalat Kabis Hausgemachte Dressings Schweinsvoressen an Balsamico-Sauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Hausgemachter Berry-Cheese-Cake Muffin	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Hot Dog New York Style 1 PA Wienerli Tomaten-Gurkenrelish Röstzwiebeln Pommes Frites	Quornragout an Balsamico-Sauce ✓ Kartoffelstock Geschmorte Bohnen Abend Hot Dog New York Style ✓ Tomaten-Gurkenrelish Röstzwiebeln Pommes Frites	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Hot Wolf Pariserbrot Bratwurst Zwiebelkonfit Röstzwiebeln Pommes Frites 15.-
Donnerstag 04.06.2026	Asiatischer Gurken-Rüebisalat Pad Kra Pao Schweinshack Peperoni Sojasauce Basmati Reis Spiegelei	Pikantes Auberginen Tartar Baguette Hüttenkäse Wrap Greyerzer AOP Gemüse Frische Kräuter Himbeeren Mousse	Pad Kra Pao ✓ Sojahack Peperoni Sojasauce Basmati Reis Spiegelei Abend Hüttenkäse Wrap ✓ Greyerzer AOP Gemüse Frische Kräuter	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Fleischkäse an Senfsauce Lyoner Kartoffeln Gedämpfter Broccoli 15.-
Freitag 05.06.2026	Gemischter Blattsalat Frühlingszwiebeln Hausgemachte Dressings Spaghetti al salmone Rauchlachs ASC Zitrone Frische Kräuter Reibkäse	Beef Pastrami Sandwich BBQ Sauce Tomaten Kabis Kinder Bueno Coca Cola Zero Früchte nach Wahl	Spaghetti al verdure ✓ Gemüse-Rahmsauce Cashew Reibkäse Abend Portobello Schnitzelbrot ✓ Kinder Bueno Coca Cola Zero Früchte nach Wahl	Swiss Prime Rindshohrücken-Steak Hausgemachte Kräuterbutter Pommes Frites 19.-

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.