Wochenmenüplan

von: 09.11.2026 bis: 13.11.2026

	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abendessen (18:00-19:00 Uhr)**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Montag 09.11.2026	Gemischter Blattsalat | Apfel | Rettich Hausgemachte Dressings **Chicken Teriyaki Donburi** Pouletschenkelsteak | Gemüse | Teriyaki Sauce Jasmin Reis	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Cellentani nach Amatriciana Art** Speck | Sbrinz | Tomaten Frisches Basilikum Schokoladen Donut	**Gemüse Teriyaki Donburi** Tofu | Gemüse | Teriyaki Sauce Jasmin Reis **Abend** **Cellentani Cinque Pi** Rahm | Sbrinz | Tomaten Frische Petersilie	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Bauernrösti mit Spiegelei** Schinken | Speck | Tomaten Raclettekäse | Röstzwiebeln 15.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abendessen (18:00-19:00 Uhr)**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Dienstag 10.11.2026	Gemüsecremesuppe **Schweinsvoressen nach Grossmutter Art** Silberzwiebeln | Croutons | Kräuter Kartoffelstock Geschmorte Bohnen	Karotten-Orangen-Salat Orangen Dressing **Cremiges Pilzrisotto** Frischer Thymian | Käse | Trüffelaroma-Öl **Vermicelles-Birnen-Trifle** Marronicrème | Birnenkompott | Meringue-Crunch	**Gemüseragout mit Pilzen** Kartoffelstock Geschmorte Bohnen **Abend** **Cremiges Pilzrisotto** Frischer Thymian | Käse | Trüffelaroma-Öl **Vermicelles-Birnen-Trifle**	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **240g Currywurst nach Berliner Art** Currysauce mit 3 Schärfegrade Pommes Frites 15.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Geschlossene Gesellschaft**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Mittwoch 11.11.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Spaghetti Plausch** Schweizer Carbonara mit Schinken Cinque Pi Sauce Pesto-Rahmsauce Reibkäse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **240g Currywurst nach Berliner Art** Currysauce mit 3 Schärfegrade Pommes Frites	**Spaghetti Plausch** Cinque P Sauce Pesto Rahmsauce **Abend** **240g Vegane Currywurst nach Berliner Art** Currysauce mit 3 schärfegrade Pommes Frites	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Gebratener Pouletspiess** Joghurt-Chili-Dip Lyoner Kartoffeln | Röstzwiebeln Glasiertes Karottenduo 15.-
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Abendessen (18:00-19:00 Uhr)**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Donnerstag 12.11.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Riz Casimir** Poulet Geschnetzeltes | Curry-Rahmsauce Langkornreis Frische Früchte	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Rinds Cheeseburger** Speck | Greyerzer | Tomaten Zwiebeln | Kabis | Cocktailsauce Pommes Frites Zitronen-Joghurt-Blechkuchen	**Bean-Cheeseburger** Bohnenpatty | Greyerzer | Tomaten Zwiebeln | Kabis | Cocktailsauce **Abend** **Penne all'Arrabbiata** Pikante Tomatensauce | Zucchini | Basilikum Reibkäse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Rinds Cheeseburger** Speck | Greyerzer | Tomaten Zwiebeln | Kabis | Cocktailsauce 15.- Pommes Frites
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	**Lunchpaket**	**Mittag**	**Mittags Hit**
Freitag 13.11.2026	Pikante Tomatensuppe | Crème fraîche **MSC Schlemmerfilet Italiano** Petersilienkartoffeln Rahmspinat	**Silser Salami Sandwich** Salami milano | Silberzwiebeln | Tomaten Kinder Bueno Ice Tea Lemon Birne	**Blumenkohl-Käseschnitzel** Petersilienkartoffeln Rahmspinat **Lunch Paket** **Brie-Silser Sandwich** Kinder Bueno | Ice Tea Lemon | Birne	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings **Penne all'Arrabbiata** Pikante Tomatensauce | Zucchini | Basilikum Reibkäse 15.-

Preise Truppenmenü (Frühstück 12 CHF, Mittagessen 16 CHF, Abendessen 16 CHF/ Mittags Hit gem. Angabe/ Alle Preise inkl. MWST./ Änderungen vorbehalten/

Sämtliche Fleisch- und Fleischerzeugnisse, Milch und Milchprodukte sowie Eier stammen aus der Schweiz. Auch Brot- und Backwaren sind, sofern nicht anders deklariert, schweizerischer Herkunft.

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.