

Wochenmenüplan

von:

19.10.2026

bis:

23.10.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 19.10.2026	Broccoli-Cremesuppe Käse-Popcorn Walliser Steak Schweinshohrücken Raclettekäse Tomaten Bratkartoffeln Geschmorte Bohnen	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Penne Cinque Pi Cremige Tomatenrahmsauce Sbrinz Pfeffer Frische Petersilie Reibkäse Berliner	Blumenkohl-Käseschnitzel ✓ Bratkartoffeln Geschmorte Bohnen	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Club Sandwich mit Roastbeef Gebratene Zwiebeln Champignons Tomaten Rucola Brioche Toast Remouladensauce Pommes Frites 19.-
			Abend	
			Penne Cinque Pi ✓ Cremige Tomatenrahmsauce Sbrinz Pfeffer Frische Petersilie Reibkäse	
Dienstag 20.10.2026	Gemischter Blattsalat Sprossen Hausgemachte Dressings Indian Butter Chicken Tomaten-Currysauce Gemüse Crème fraîche Basmati Reis	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Hot Pastrami Sandwich BBQ Tomaten Cheddar Jalapeños Pommes Frites	Indian Butter Tofu ✓ Tomaten-Currysauce Gemüse Crème fraîche Basmati Reis	Gemischter Blattsalat Sprossen Hausgemachte Dressings Bauernrösti mit Spiegelei Schinken Speck Tomaten Raclettekäse Röstzwiebeln 15.-
			Abend	
			Hot Jackfruit Sandwich ✓ BBQ Tomaten Cheddar Jalapeños Pommes Frites	
Mittwoch 21.10.2026	Gemischter Blattsalat Cipollotte Hausgemachte Dressings Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Fusilli Bunttes Marktgemüse Gebrannte Crème	Knoblauchbrot Bündner Gerstensuppe Rollgerste Speck Gemüse 1 Paar Wienerli	Quorn Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce ✓ Fusilli Bunttes Marktgemüse	Knoblauchbrot Bündner Gerstensuppe Rollgerste Speck Gemüse 1 Paar Wienerli 15.-
			Abend	
			Rollgerstensuppe ✓ Rollgerste Gemüse Pilze Vegane Wurst	
Donnerstag 22.10.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Hörnli u Gehacktes Rindshackfleisch Gemüse Bratensauce Hörnli Apfelmus Reibkäse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Grillspeck "Asia Style" Soja Ingwer Chili Fried Noodles Schwarzwälder Schnitte	Hörnli u Gehacktes ✓ Sojahack Gemüse Bratensauce Hörnli Apfelmus Reibkäse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Hot Pastrami Sandwich BBQ Tomaten Cheddar Jalapeños Röstzwiebeln Roter Kabis Pommes Frites 16.-
			Abend	
			Fried Noodles ✓ Spiegelei Gemüse Sojasauce	
Freitag 23.10.2026	Chinakohl Apfel French Dressing Schwedenbraten Flambierte Zwetschgensauce Semmelknödel Glasiertes Wurzelgemüse	Lunchpaket Schinken-Ei-Sandwich Tomaten Essiggurke Margarine-Senf-Creme Ice Tea Peach Süsser Riegel Apfel Gala	Champignon-Schnitten ✓ Glasiertes Wurzelgemüse	Chinakohl Apfel French Dressing Pulled Chicken-Satay-Burger Chili-Mais Bun Erdnussauce Cipollotte Gurken-Karotten-Slaw Süsskartoffel Frites Chili-Joghurt Dip 19.-
			Lunch Paket	
			Ei-Curry-Sandwich ✓ Tomaten Essiggurke Currysauce Ice Tea Peach Süsser Riegel	

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.