

Wochenmenüplan

von: 02.11.2026 bis: 06.11.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 02.11.2026	Miso Suppe Gemüse	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Vegetarisches Pad Thai ✓ Tofu Gemüse Erdnüsse Tamarinde Mungo Sprossen Nudeln	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings
	Pad Thai ASC Crevetten Poulet Gemüse Erdnüsse Tamarinde Mungobohnensprossen	Onepan Schupfnudelpfanne Gebratener Broccoli Pesto alla Gevonese	Abend	Gürbetaler Suurchabisgratin Wienerli Schweinswürstli Speck
	Nudeln	Geröstete Mandeln Reibkäse	Onepan Schupfnudelpfanne ✓ Gebratener Broccoli Pesto alla Gevonese Geröstete Mandeln Reibkäse	Kartoffeln Greyerzer 15.-
Dienstag 03.11.2026	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Brie-Lauch-Kartoffelpuffer ✓ Cashew-Kräuter-Quarkdip	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings
	Papet Vaudoise Saucisson Käse	Spaghetti Bolognese Sauce	Abend	Spaghetti Bolognese Sauce
Mittwoch 04.11.2026	Kartoffel-Lauchintopf	Reibkäse	Spaghetti ✓ Linsen-Bolognese Sauce	Reibkäse 15.-
	Freiburger Rahmkuchen		Reibkäse	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Geschlossene Gesellschaft	Mittag	Mittags Hit
Donnerstag 05.11.2026	Bouillon mit Backerbsen	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Polentapizza mit Gemüse ✓ Mozzarella Gemüse Tomatensauce	Bouillon mit Backerbsen
	Schweinschaxe mit Gremolata	Hausgemachtes Cordon bleu Schweins Hohlrücken Vorderschinken Greyerzer	Abend	Rindszunge an Kapernsauce
	Polenta Glasierter Rosenkohl	Pommes Frites Buntes Marktgemüse	Hausgemachtes Vegi Cordon bleu ✓ Pommes Frites Buntes Marktgemüse	Glasierter Karotten Kartoffelstock 21.-
Freitag 06.11.2026	Hausgemachte Cup Cake		Mittag	Mittags Hit
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
	Weisswein-Cremesuppe Schnittlauch	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Hausgemachter Randen-Tofu Braten ✓ an Bratensauce Kartoffelgratin Glasierter Rübli	Erbsmus-Suppe Gelberbsen Gemüse Kräuter
Freitag 06.11.2026	Karamelisierter Schinken vom Alpschwein Orangensauce	Gemischte Bräthügeli Paprika-Rahmsauce Peperoni	Abend	1 PA Schweinswürstli und Senf Hausgemachtes Försterbrot 15.-
	Kartoffelgratin Glasierter Rübli	Wildreis Mix	Gefüllte Peperoni ✓ Soja Hack Gemüse Käse Wildreis Mix	
	Aprikosen Mousse mit Crumble		Mittag	Mittags Hit
Freitag 06.11.2026	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Lunch Paket	Mittag	Mittags Hit
	Bunter Wintersalat Hausgemachte Dressings	Schweinsbraten-Sandwich Kräutermayonnaise Tomaten Essiggurken	Grosser Wintersalat Teller ✓	Bunter Wintersalat Hausgemachte Dressings
	Fish n Chips MSC Seelachs Knusperfilet	Coca-Cola Zero Sugar Donut	Panierte Champignons Tartarsauce	Flammkuchen Crème fraîche Speck Zwiebeln
Freitag 06.11.2026	Tartarsauce Pommes Frites	Mandarine	Lunch Paket	
			Coca Cola Zero ✓ Sugar Donut Manderine	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.