

Wochenmenüplan

von: 06.07.2026

bis: 10.07.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	Mittags Hit
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	
Montag 06.07.2026	<p>Gemischte Blattsalate Hausgemachte Dressings</p> <p>Walliser Steak Schweinssteak Tomaten Raclettekäse</p> <p>Bratkartoffeln Marktgemüse</p>	<p>Hausgemachtes Knoblauchbrot</p> <p>Caesar-Salat Pouletwürfel Speck Avocado Champignons Frische Kräuter Croutons</p> <p>Hausgemachtes Käsedressing</p> <p>Himbeer Mousse</p>	<p>Überbackene Gemüse Rösti Tomaten Gemüsestreifen Spiegelei</p> <p>Röstzwiebeln</p> <p>Champignons Frische Kräuter Croutons Avocado Gemüsestreifen Hausgemachtes Käsedressing</p>	<p>Gemischte Blattsalate Hausgemachte Dressings</p> <p>Spaghetti Carbonara No. 77 Bündner Coppa Tête de Moine AOP Eigelb</p> <p>Ganze Portion 19.- Grosse Portion 23.-</p>
Dienstag 07.07.2026	<p>Auberginen Tartar mit Crostine</p> <p>Beef-Shawarma Pulled Beef Fladenbrot Eisberg Tomaten Gurken</p> <p>Knoblauch-Joghurtsauce</p>	<p>Gemischte Blattsalate Hausgemachte Dressings</p> <p>Spaghetti al salmone Rauchlachs ASC Zitrone frische Kräuter</p> <p>Reibkäse</p>	<p>Planted-Chicken Shawarma Fladenbrot Eisberg Tomaten Gurken</p> <p>Knoblauch-Joghurtsauce</p> <p>Abend</p> <p>Spaghetti al verdure Gemüse-Rahmsauce Cashew Reibkäse</p>	<p>Bunter Sommersalat Hausmgeachte Dressings</p> <p>240g Currywurst nach Berliner Art Currysauce mit 3 scharfegrade</p> <p>Pommes Frites 15.-</p>
Mittwoch 08.07.2026	<p>Asiatischer Karotten-Gurkensalat Chili Soja</p> <p>Schweinebauch Asia Style Schweinsbrust Gebratenes Gemüse Honig</p> <p>Gebratene Nudeln</p>	<p>Bunter Sommersalat Hausgemachte Dressings</p> <p>240g Currywurst nach Berliner Art Currysauce mit 3 Scharfegrade</p> <p>Pommes Frites</p>	<p>Gebratene Nudeln Gemüse Ei Wakame</p> <p>Soja-Honigsauce</p> <p>Abend</p> <p>240g Vegane Currywurst nach Berliner Art Currysauce mit 3 scharfegrade</p> <p>Pommes Frites</p>	<p>Caesar-Salat Pouletwürfel Speck Avocado Champignons Frische Kräuter Croutons</p> <p>Hausgemachtes Käsedressing 15.-</p>
Donnerstag 09.07.2026	<p>Märit Hamme mit Senf Kartoffelsalat</p> <p>Rüebli Salat Maissalat Gemischte Blattsalate Hausgemachte Dressings</p>	<p>Gemischte Blattsalate Hausgemachte Dressings</p> <p>Sommerliche Spätzlipfanne Hausgemachte Spätzli Zucchetti Peperoni Leichte Kräutersauce Baby Spinat</p> <p>Glace nach Wahl</p>	<p>Panierter Brie Kartoffelsalat Rüebli Salat Maissalat Gemischte Blattsalate Hausgemachte Dressings</p> <p>Abend</p> <p>Sommerliche Spätzlipfanne Tomaten Zucchetti Peperoni Leichte Kräutersauce Baby Spinat</p>	<p>Hausgemachtes Cordon Bleu Bündner Rohschinken Amsoldinger Käse Marktgemüse</p> <p>Pommes Frites 22.-</p>
Freitag 10.07.2026	<p>Salatbuffet</p> <p>Halbes Poulet aus dem Ofen</p> <p>Nacho Chips Hausgemachte pikante Salsa</p> <p>Hausgemachte Süssmostcrème mit Rahm</p>	<p>Chicken Teriyaki Sandwich Eisbergsalat Tomaten Gurke</p> <p>Coca-Cola Zero Twix Früchte nach Wahl</p>	<p>Gemüsespiess mit Vegetarischen Cevapcici</p> <p>Nacho Chips Hausgemachte pikante Salsa</p> <p>Abend</p> <p>Quorn Teriyaki Sandwich Eisbergsalat Tomaten Gurke Coca-Cola Zero, Twix Früchte nach Wahl</p>	<p>Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl</p> <p>Swiss Prime Rindshohrücken-Steak Hausgemachte Kräuterbutter</p> <p>Pommes Frites 20.-</p>

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.