

Wochenmenüplan

von:

24.08.2026

bis:

28.08.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 24.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Rinds Cevapcici Ajvar Djuvec-Reis Peperoni Eingelegte Zwiebeln Erbsen	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Spaghetti frutti di Mare ASC Meeresfrüchte Zitronen-Rahmsauce Tomaten Frischer Spinat Cake Auswahl	Vegane Cevapcici Ajvar ✓	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Hausgemachte Bucatini Frutti di Mare ASC Meeresfrüchte Zitronen-Rahmsauce Tomaten Frischer Spinat
			Abend Spaghetti ai Funghi ✓ Gebratene Pilze Zitronen-Rahmsauce Tomaten frischer Spinat	
Dienstag 25.08.2026	Gemischter Blattsalat nach Caprese-Art Hausgemachte Dressings Schweins Saltimbocca Thymian Jus Mediterranes Gersotto	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings 240g Currywurst nach Berliner Art Currysauce mit 3 Schärfegrade Pommes Frites	Quorn Saltimbocca ✓ Thymian Jus Mediterranes Gersotto	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings 240g Currywurst nach Berliner Art Currysauce mit 3 Schärfegrade Pommes Frites
			Abend 240g Vegetarische Currywurst nach Berliner Art ✓ Currysauce mit 3 schärfegrade Pommes Frites	
Mittwoch 26.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Piccata vom Emmenthaler Truthahn Tomatensauce Spaghetti Zucchini Hausgemachte Süssmostcrème mit Rahm	Asiatischer Karottensalat mit Gurke Soja Honig Pad Kra Pao Schweinshack Peperoni Sojasauce Basmati Reis Spiegelei	Auberginen Piccata ✓ Tomatensauce Spaghetti Zucchini	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Hot Pastrami Sandwich BBQ Tomaten Cheddar Jalapenos Pommes Frites
			Abend Pad Kra Pao ✓ Sojahack Peperoni Sojasauce Jasmin Reis Spiegelei	
Donnerstag 27.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Schweins Geschnetzeltes nach Zürcher Art Schweinsgeschnetzeltes Champignons Rahmsauce Rösti Erbsen & Karotten	Knuspriges Knoblauchbrot 1 Paar Wienerli mit Senf Russischer Salat Eier Kartoffeln Erbsen Karotten Tam Tam nach Wahl	Quorngeschnetzeltes nach Zürcher Art ✓ Quorn Champignons Rahmsauce Rösti Erbsen & Karotten	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Pad Kra Pao Schweinshack Peperoni Sojasauce Basmati Reis Spiegelei
			Abend Blumenkohl-Käseschnitzel ✓ Russischer Salat Eier Kartoffeln Erbsen Karotten	
Freitag 28.08.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings Hot Nordic Sandwich Paniertes Seelachsfilet ASC Tomaten knackiger Salat Tartarsauce Country Cuts	Lunch Paket Silser Sandwich Salami Schinken Gesalzene Butter Sugar Donut 0.5l Monster Ultra White Früchte nach Wahl	Mittag Hot Vegi Sandwich ✓ Panierte Sellerietranchen Tomaten knackiger Salat Tartarsauce	Mittags Hit Emmentaler Märit Hamme Kartoffelsalat Rüebisalat Maissalat Grüner Salat
			Abend Lunch Paket Silser Sandwich ✓ Greyerzer Gesalzene Butttter Sugar Donut 0.5l Monster Ultra White	

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.