

Wochenmenüplan

von: 23.03.2026 bis: 27.03.2026



	Truppenmenü		Vegetarischer Hauptgang inkl. Vorspeise	
	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (18:00-19:00 Uhr)	Mittag	Mittags Hit
Montag 23.03.2026	Asiatischer Karotten-Gurkensalat Chinakohl Sesam-Topping	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Planted Chicken an Orangen-Sojasauce Gemüsestreifen Basmati-Reis ✓	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings
	Softiges Poulet an Orangen-Sojasauce Gemüsestreifen Basmati-Reis	Spaghetti al Tonno Tomatensauce ASC Thunfisch MSC Sardellen Kapern Reibkäse	Abend	Spaghetti al Tonno Tomatensauce ASC Thunfisch MSC Sardellen Kapern Reibkäse
	Kleiner Glückskeks zum Wochenstart	Stracciatella-Mousse	Spaghetti Napoli Tomatensauce Zucchini Basilikum Reibkäse ✓	16.-
Dienstag 24.03.2026	Eisbergsalat mit Mais Hausgemachte Dressings	Salatbuffet Hausgemachte Dressings	Gemüse-Grillkäse Spiess Kräuterdip Frühlingkartoffeln Blumenkohl Brösel ✓	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings
	Schweinsspiessli Schweinhals Speck Cipollata Knoblauchdip Frühlingkartoffeln Blumenkohl Brösel	ABC Döner Kebab Pouletgeschnetzeltes Karotten Mais Kabis Tomaten Zwiebeln Cocktailsauce Taschenbrot	Abend	ABC Döner Kebab Pouletgeschnetzeltes Karotten Mais Kabis Tomaten Zwiebeln Cocktailsauce Taschenbrot
			Planted Döner Kebab Planted Chicken Karotten Mais Kabis Tomaten Zwiebeln Cocktailsauce Kebabbrot ✓	16.-
Mittwoch 25.03.2026	Bunter Frühlingssalat Hausgemachte Dressings	Gemischter Blattsalat Dressing nach Wahl	Quorngeschnetzeltes Stroganoff Fusilli Wildreis ✓	Bunter Frühlingssalat Hausgemachte Dressings
	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Champignons Essiggurken Peperoni Zwiebeln Paprikarahmsauce	Poulet Frikassee Frische Kräuter Gemüse Weisswein Kartoffelstock	Abend	Sennen-Rösti Schinken Speck Spiegelei Tomaten Raclettekäse Röstzwiebeln
	Fusilli Wildreis	Berliner	Tofu Frikassee Frische Kräuter Gemüse Weisswein Kartoffelstock ✓	18.-
Donnerstag 26.03.2026	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings	Knackiger Salatteller Currymais Frische Früchte	Bärlauchrisotto mit Spargel Ragout Ei Tomaten Radieschen ✓	Gemischter Blattsalat Hausgemachte Dressings
	Bärlauchrisotto mit MSC Black Tiger Crevetten Grüner Spargel Tomaten Radieschen	Herzhafte Gnocchi-Pfanne Griess Gnocchi Tomaten Basilikum Rindshackfleisch Frischkäse Mozzarella Reibkäse	Abend	220g Swiss Prime Rindshohrücken-Steak Kräuterbutter
	Crème Pêche Melba		Herzhafte Gnocchi-Pfanne Griess Gnocchi Tomaten Basilikum Vegi Hack Frischkäse Mozzarella Reibkäse ✓	Pommes Frites Ketchup 20.-
Freitag 27.03.2026	Mittagessen (11:30-13:00 Uhr)	Abendessen (spezial)	Mittag	Mittags Hit
	Gemischter Blattsalat Fenchel Orange	Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl	Blumenkohl-Käseschnitzel Petersilienkartoffeln Rahmspinat ✓	Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl
	MSC Seelachsfilet mit Bordelaise-Kräuterkruste Petersilienkartoffeln Rahmspinat	Penne all'arrabbiata Pikante Tomatensauce Würzige Salami Zucchini Streifen	Abend	Penne all'arrabbiata Pikante Tomatensauce Würzige Salami Zucchini Streifen ✓
			Penne all'arrabbiata Pikante Tomatensauce Zuchettistreifen Reibkäse ✓	16.-

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.