

Wochenmenüplan

von: 17.03.2025 bis: 21.03.2025



	Truppenmenü		Vegetarisch	Weitere Angebote
	Mittagessen (11:30- 13:00 Uhr)	Abendessen (18:00- 19:00 Uhr)	Mittag	
Montag 17.03.2025	Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl Pastetli mit Pastetilsauce (Schinken, Fleischkäse, Champignons, und Brätkügeli an Rahmsauce) dazu Wildreis Mix und gedämpfte Erbsen	Karottensalat Duo an Orangen Dressing Rindsgulasch (Rindsvoressen mit Kartoffeln, Gemüse und Zwiebeln an Paprikasauce).	Gemischte Blattsalate Pastetli mit Pilzragout Sauce dazu Wildreis Mix und gedämpfte Erbsen Abend Karottensalat Duo an Orangen Dressing Quorn-Ragout mit Gemüse und Kartoffeln an Paprikasauce	Mittags Hit (Solange Vorrat) Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl Originale Spaghetti Carbonara (Mit Guanciale al pepe luftgetrocknet, reifer Pecorino Romano, Ei und Pfeffer). A la minute zubereitet. 18.- 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-
Dienstag 18.03.2025	Broccoli-Cremesuppe mit Käse-Croutons Rinds Brasato (Rindsbraten über nacht geschmort) mit Schmortgemüse und Kartoffelstock Gebrannte Crème	Salatbuffet Dressing nach Wahl Rauchlachs Streifen in Aquakultur Qualität an Dill-Rahmsauce mit Rucola und Farfalle	Broccoli Cremesuppe mit Käse-Croutons Veganes Steak mit Schmortgemüse und Kartoffelstock Gebrannte Creme Abend Salatbuffet Gemüse-Pasta-Pfanne (Fusilli mit Gemüsestreifen an Tomatensauce mit Reibkäse)	Mittags Hit (Solange Vorrat) Karottensalat Duo an Orangen Dressing 2 frittierte Poulet-Unterschenkel in Corflakes-Panade Knoblauch Dip Pommes Frites mit Ketchup 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-
Mittwoch 19.03.2025	Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl Indisches Butter Chicken (Poulet Voressen mit Gemüsestreifen an Tomaten-Currysauce mit Crème Fraîche). Dazu Basmati Reis	Salatbuffet Dressing nach Wahl Schweinsalssteak vom Grill mit Kräuterbutter Dazu Baked Potatoes mit Sauerrahm-Quark Dip	Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl Linsen-Curry mit Pita Brot (Grüne Linsen, Gemüse und Curry Sauce) Abend Salatbuffet Gemüse-Spiess vom Grill mit Knoblauch Dip, Baked Potatoes und Sauerrahm-Quark Dip	Mittags Hit (Solange Vorrat) Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl Schweins-Nordic-Braten mit Senfsauce Dazu Petersilienkartoffeln und geschmorte Bohnen 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-
Donnerstag 20.03.2025	Gemischter Frühlingsalat (Gemischte Blattsalate, Karotten, Gurken und Sprossen) An French Dressing ``Hörnli u Ghackets`` (Rindschackfleisch mit Gemüsebrunoise an Bratensauce). Dazu Hörnli, Reibkäse und Apfelmus Schwarzwälder Schnitten	Eisbergsalat mit Tomatenwürfel und Croutons Dressing nach Wahl Griess-Gnocchi Pfanne (Gebratene Griss Gnocchi an Spinat-Ricotta Sauce mit getrockneten Tomaten und Reibkäse).	Gemischter Frühlingsalat Veganes Gehacktes an Bratensauce mit Gemüse Dazu Hörnli, Reibkäse und Apfelmus Schwarzwälder Schnitten Abend Eisbergsalat mit Tomatenwürfel und Croutons Griess Gnocchi Pfanne	Durch sehr hohe Besucherzahlen fällt der Tages Hit heute aus. Besten Dank für ihr Verständnis 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-
Freitag 21.03.2025	Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl Schweins-Tessiner-Braten an Rosmarin Jus Kartoffelgratin Lauch a la Creme Weisses Caotina-Mousse	Schweinsbraten Sandwich (Saftige Schweinsbraten Tranchen mit Tomaten und Chimi-Churi Mayonnaise im Parisetten Bötchen) Ice Tea Peach Kägi Fret Früchte nach Wahl	Gemischte Blattsalate Gebackener Sellerie an Thymian Jus Kartoffelgratin Lauch a la Creme Cake nach Wahl Abend Brie-Birnen Sandwich Ice Tea Peach Kaegi Fret Früchte nach Wahl	Mittags Hit (Solange Vorrat) Gemischte Blattsalate Dressing nach Wahl Handgeschnittens Rinds-Tartar (mit Zwiebeln, Kapern und Cornichons). Zubereitet nach Ihrem Wunsch mit scharf oder an Cognac. Dazu Toastbrot 1/2 Menü Mittag Truppe 14.-

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.

Öffnungszeiten		Kiosk
Montag bis Donnerstag		Freitag
06:00 — 07:00 Uhr		06:00 — 07:00 Uhr
08:30 — 10:00 Uhr		08:30 — 10:00 Uhr
11:30 — 13:00 Uhr		11:30 — 13:00 Uhr
15:00 — 16:00 Uhr	Die Kantine 77 bleibt am Nachmittag geschlossen	
18:00 — 19:00 Uhr		

Pausen ausserhalb der Öffnungszeiten?
Wir sind für Sie da
und öffnen gerne den Kiosk nur für Sie.
Kontaktieren Sie uns 10 Minuten davor unter:
033 650 13 85
(Ab 15 Personen)