

	Montag, 24. Juni 2024	Dienstag, 25. Juni 2024	Mittwoch, 26. Juni 2024	Donnerstag, 27. Juni 2024
Mittagessen	Vorspeise Kopfsalat mit Cherrytomaten	Vorspeise Minestrone	Vorspeise Eisbergsalat mit Sonnenblumenkernen	Vorspeise Gemüsecreme mit Croutons
	Fleisch Rindsschmorbraten mit Bramata Polenta und grünen Bohnen	Fleisch Schweinschnitzel an Rahmsauce, mit Butternudeln, Erbsen und Karotten	Fleisch Kaninchenragout an einer Papri- kasauce, Mascarpone-Ebly und Erbsen	Fleisch Klabsleberschnitte mit Zwiebelringen, Lyoner-Kartoffeln und Broccoli
	Vegi Vegetarische Capuns mit leichter Käsesauce und Gemüsewürfel	Vegi Kartoffelgnocchi an Tomaten Gin Sauce und Erbsen	Vegi Spinatstrudel mit Gorgonzolasauce	Vegi Geschmorter Sellerie mit Couscous und Avocado-Tomatenragout
	Dessert Zitronencake mit Kirschragout *****	Dessert Hausgemachte Bananenroulade im Schokoladenkleid *****	Dessert Hausgemachte Aprikosen-Jalousie mit Vanillesauce *****	Dessert Hefekranz mit Nussfüllung *****
Abendessen	Abendessen 1 Schinkenstrudel mit Tomaten-Gurkensalat	Abendessen 1 Melonen mit Rohschinken	Abendessen 1 Siedfleisch mit Vinaigrette und mediterranem Gemüsesalat	Abendessen 1 Thai Gemüsesalat mit Papadam
	Abendessen 2 Züri Chräbs mit Blattsalat	Abendessen 2 Chäsküchlein mit Karottensalat	Abendessen 2 Birchermüesli mit Rahm	Abendessen 2 Schinkengipfeli mit Blattsalat

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert. Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details. Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.

	Freitag, 28. Juni 2024	Samstag, 29. Juni 2024	Sonntag, 30. Juni 2024	
Mittagessen	Vorspeise Bunter Blattsalat	Vorspeise Pilzcremesuppe	Vorspeise Fenchelsuppe mit Dill	En Guete wünscht Senevita Regensburg
	Fisch St. Petersfisch Piccata mit Kräuter-Risotto und Gemüstreifen	Fleisch Rindfleischvogel mit Kartoffelstock und Karotten	Fleisch Schweinsfiletmedaillon mit Senfsauce, Dauphine Kartoffel, Saisongemüse	
	Wähe Kirschen und Spinat Gorgonzola Wähe	Vegi Quorngeschnetzeltes an einer Pap- rikasauce, im Reiring	Vegi Tortilla gefüllt mit Kichererbsen, Lauch und Paprika	
Abendessen	Dessert Sachernutte mit Erdbeerragout *****	Dessert Frischer Fruchtsalat *****	Dessert Hausgemachter Cheesecake mit Mango Passionsgelée *****	
	Abendessen 1 Milchreis mit Zimtucker	Abendessen 1 Kartoffel-Gemüse-Schüblig-Gratin	Abendessen 1 Birchermüesli mit Rahm	
	Abendessen 2 Kichererbsen Gemüseintopf mit rotem Curry	Abendessen 2 Pilzpastetli mit verschiedenen Gemüsen	Abendessen 2 Aufschnitt Teller mit Hüttenkäse	

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert. Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet.

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details. Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.