

	Montag, 01. Juli 2024	Dienstag, 02. Juli 2024	Mittwoch, 03. Juli 2024	Donnerstag, 04. Juli 2024
Mittagessen	<p><b>Vorspeise</b> Bouiullon mit Backerbsen</p> <p><b>Fleisch</b> Rindsgeschnetzeltes an Soja Honigsauce mit Reis und kleinem Gemüse</p> <p><b>Vegi</b> Bündner Pizzocheri (Buchweizen Nudeln mit Käse und Mangold)</p> <p><b>Dessert</b> Erdbeerroulade mit Erdbeersalat</p> <p>*****</p>	<p><b>Vorspeise</b> Tomatensalat mit Zwiebeln</p> <p><b>Fleisch</b> Mariniertes Schweinshalssteak mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Kohlrabi</p> <p><b>Vegi</b> Gemüse-Maisbällchen mit Kräutersauce und Ratatouille</p> <p><b>Dessert</b> Schwedenschnitte mit Rahm</p> <p>*****</p>	<p><b>Vorspeise</b> Karottensuppe</p> <p><b>Fleisch</b> Rassiges indisches Lammcurry mit gelbem Reis mit Sultaninen und Broccoli</p> <p><b>Vegi</b> Pilzrisotto mit Käse und mariniertem Fenchel</p> <p><b>Dessert</b> Hausgemachter Rüeblli Kuchen</p> <p>*****</p>	<p><b>Vorspeise</b> Geröstete Brotsuppe</p> <p><b>Fleisch</b> Weisses Poulet-Blanquette mit Mischreis und Zucchetti</p> <p><b>Vegi</b> Tomaten-Mozzarella Salat mit Burrata &amp; Basilikum Pesto</p> <p><b>Dessert</b> Mangocreme</p> <p>*****</p>
Abendessen	<p><b>Abendessen 1</b> Vegetarisches Capuns in Weissweinsauce mit Käse</p> <p><b>Abendessen 2</b> Wurst-Käsesalat</p>	<p><b>Abendessen 1</b> Wienerli mit Kartoffelsalat</p> <p><b>Abendessen 2</b> Vegetarische, salzige Wähe mit Blattsalat</p>	<p><b>Abendessen 1</b> Rührei mit Blattspinat und Salzkartoffeln</p> <p><b>Abendessen 2</b> Penne Carbonara</p>	<p><b>Abendessen 1</b> Schinkengipfeli mit Blattsalat</p> <p><b>Abendessen 2</b> Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott</p>

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, 05. Juli 2024	Samstag, 06. Juli 2024	Sonntag, 07. Juli 2024	
Mittagessen	<b>Vorspeise</b> Randensalat	<b>Vorspeise</b> Petersilienwurzelsuppe	<b>Vorspeise</b> Pilz Terrine mit Rucolacreme und Cherrytomaten	<b>En Guete wünscht Senevita Regensburg</b>
	<b>Fisch</b> Gebratenes Wolfsbarschfilet und Zander-Lachsklösschen an Sherry Sauce, Kartoffelpüree und Erbsen	<b>Fleisch</b> Rindsvoressen mit Orangensauce, Polenta und Romanesco	<b>Fleisch</b> Kalbsschulterbraten an Calvadosauce mit Kartoffelgratin und Gemüse Bouquet	
	<b>Wähe</b> Aprikosen- und Champignons-Lauchwähe	<b>Vegi</b> Vollkorn-Penne mit Pesto Rosso und gebratenem Gemüse	<b>Vegi</b> Spinat-Strudel auf gebratenem Gemüse mit Quark	
<b>Dessert</b> Schwedenschnitte *****	<b>Dessert</b> Hausgemachter Cheese Cake mit Kirschenkompott *****	<b>Dessert</b> Himmlischer Schokoladenkuchen mit Rahm *****		
Abendessen	<b>Abendessen 1</b> Birchermüesli mit Rahm	<b>Abendessen 1</b> Canapés mit Schinken und Ei	<b>Abendessen 1</b> Pilz Risotto mit Grana Padano	
	<b>Abendessen 2</b> Schinken-Strudel auf gebratenem Gemüse und Sauerrahm	<b>Abendessen 2</b> Fleisch Ravioli mit Tomatensauce und Reibkäse	<b>Abendessen 2</b> Käsetoast Belle Helene (mit Birne)	

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.