

Montag 18. November	Dienstag 19. November	Mittwoch 20. November	Donnerstag 21. November
<p><b>Vorspeise</b> Gemüsebouillon mit Eierstich</p>	<p><b>Vorspeise</b> Blattsalat mit Ei</p>	<p><b>Vorspeise</b> Kartoffelsuppe mit Majoran</p>	<p><b>Vorspeise</b> Blattsalat mit Kernen</p>
<p><b>Fleisch</b> Pastetchen mit Brätkügelisauce gefüllt im Reising mit Risi Bisi</p>	<p><b>Fleisch</b> Schweinscordon bleu mit Zitronenschnitz Pommes frites und Zucchini</p>	<p><b>Fleisch</b> Pouletflügeli mit Sauercremesauce Ofenkartoffeln und Peperonata</p>	<p><b>Fleisch</b> Waadtländer Saucisson auf Lauchgemüse mit Salzkartoffeln</p>
<p><b>Bewohnerwunsch</b></p>			<p><b>Bewohnerwunsch</b></p>
<p><b>Vegi</b> Alpenkräuter Rondino an Weissweinsauce mit Feigen/Baumnüssen</p>	<p><b>Vegi</b> Chässpätzli mit Apfelmus und gebackenen Zwiebeln</p>	<p><b>Vegi</b> Auberginen-Piccata auf Weissweinrisotto</p>	<p><b>Vegi</b> Kartoffelstrudel auf Taleggio Sauce und Romanesco</p>
<p><b>Dessert</b> Himbeerroulade</p> <p>*****</p>	<p><b>Dessert</b> Hausgemachte Linzer Torte</p> <p><b>Bewohnerwunsch</b></p> <p>*****</p>	<p><b>Dessert</b> Mango Creme</p> <p>*****</p>	<p><b>Dessert</b> Fruchtsalat mit Kirschen</p> <p>*****</p>
<p><b>Abendessen 1</b> Süsse Griessschnitte mit Kompott</p>	<p><b>Abendessen 1</b> Gemüselasagne mit Salat</p>	<p><b>Abendessen 1</b> Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</p>	<p><b>Abendessen 1</b> Penne all'arrabbiata mit Reibkäse</p>
<p><b>Abendessen 2</b> Spatz (Rindfleisch Eintopf mit Gemüsen und Kartoffeln)</p>	<p><b>Abendessen 2</b> Käse-Lauch-Speck Palatschini auf Ratatouille</p>	<p><b>Abendessen 2</b> Meatballs mit Tomatensauce, Orecchiette und Zucchini</p>	<p><b>Abendessen 2</b> Spare Ribs mit frittierten Kartoffeln und BBQ Sauce</p>
<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.</p>			

<b>Freitag</b> <b>22. November</b>	<b>Samstag</b> <b>23. November</b>	<b>Sonntag</b> <b>24. November</b>	
<p style="text-align: center;"><b>Vorspeise</b> Rüebliisuppe</p> <p style="text-align: center;"><b>Fisch</b> Pochiertes St. Petersfischfilet (IS) mit Kartoffellauchragout und Basilikum Schalotten</p> <p style="text-align: center;"><b>Vegi</b> Birnenwähe und Berner Zwiebelkuchen</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert</b> Cheese Cake mit Ananas</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 1</b> Käseküchlein mit Eisbergsalat</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 2</b> Poulet Innenfilet mit Curry-Ebly</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vorspeise</b> Linsensalat mit Feigen</p> <p style="text-align: center;"><b>Fleisch</b> Geschnetztes Schweinefleisch an Calvadosauce Spiralen-Teigwaren und Kefen</p> <p style="text-align: center;"><b>Vegi</b> Laugenknödel mit Rahmwirsing</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert</b> Kastanienmousse mit Ananas</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 1</b> Apfelküchlein mit Vanillesauce</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 2</b> Ghacktes mit Hörnli und Reibkäse</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vorspeise</b> Rindsbouillon mit Griessklösschen</p> <p style="text-align: center;"><b>Fleisch</b> Rehmedaillon mit Apfel und Preiselbeeren Sauce Quarkspätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni</p> <p style="text-align: center;"><b>Vegi</b> Äppler Magronen mit Kartoffel, Käse, Röstzwiebeln und Apfelmus</p> <p style="text-align: center;"><b>Dessert</b> Himbeer Plunder</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 1</b> Lyoner Salat mit Essiggemüse und Ei</p> <p style="text-align: center;"><b>Abendessen 2</b> Toast Hawaii (Schinken &amp; Ananas)</p>	<p><b>En Guetä wünscht</b> <b>Senevita Regensberg</b></p>
<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.</p>			