

Montag 25. November	Dienstag 26. November	Mittwoch 27. November	Donnerstag 28. November
<p>Vorspeise Linsensuppe mit Speckwürfel</p> <p>Fleisch Kalbshacksteak "Pojariski" an Pfeffersauce Weissweinsrisotto und Kräutertomate</p> <p>Vegi Spaghetti mit frischem Spinat, Ricotta und Zucchini</p> <p>Dessert Mohnkuchen mit Vanillesauerrahm</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Ghackets mit Hörnli und Apfelmus</p> <p>Abendessen 2 Vegetarisch gefüllte Teigwaren mit Gemüse-Bolognese</p>	<p>Vorspeise Kürbissuppe mit Kernen</p> <p>Fleisch Zieglers Fleischkäse Pommes frites und geschmorten Karotten</p> <p>Vegi Vollkornpenne mit Linsen-Gemüsebolognese</p> <p>Dessert Schwedenschnitte</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Quarkstrudel mit Vanillesauce</p> <p>Abendessen 2 Weggli gefüllt mit Fleischkäse, dazu Kräuter-Hüttenkäse</p>	<p>Vorspeise weisser Kabissalat mit Kümmel</p> <p>Fleisch Schweinsschnitzel an Champignon-Rahmsauce mit Butternudeln und Kürbisgemüse</p> <p>Vegi "Moussaka" Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken</p> <p>Dessert Kürbis Tiramisu mit Amaretti</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Schinkenstrudel mit Blattsalaten</p> <p>Abendessen 2 Penne Carbonara (mit Speckwürfeli)</p>	<p>Vorspeise Bouillon mit Backerbsen</p> <p>Fleisch Rotes Pouletcurry mit Basmati Reis asiatischem Gemüse und Shiitake Pilzen</p> <p>Vegi "Mah Mee" indonesisches Nudelgericht mit Palak Paneer</p> <p>Dessert Birnencreme mit Schokoladensplitter</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Hörnli Gratin mit Tomaten, Gemüse Kräuter und Käse gratiniert</p> <p>Abendessen 2 Schübli mit Lauch Kartoffelgratin</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>			

Freitag 29. November	Samstag 30. November	Sonntag 01. Dezember	
<p>Vorspeise Randensalat mit Nüssen</p> <p>Fisch Fischstäbchen mit Mayonnaise Salzkartoffeln und Rahmspinat 0</p> <p>Vegi Geraffelte Apfelwähe und Zwiebel- Lauchwähe</p> <p>Dessert Caramelköpflli mit Rahm</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Wienerli mit Kartoffelsalat</p> <p>Abendessen 2 Vegetarischer, Orientalischer Kichererbseneintopf</p>	<p>Vorspeise Blattsalat mit Hüttenkäse</p> <p>Fleisch Panierte Poulet Oberschenkel (ohne Knochen) mit Kartoffelsalat und Cherry Tomaten</p> <p>Vegi Gemüseteller mit Spiegelei</p> <p>Dessert Himmlicher Schokoladenkuchen mit Sauerrahm</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Birchermüesli mit Rahm</p> <p>Abendessen 2 Kürbis Risotto mit Reibkäse</p>	<p>Vorspeise Rindbouillon "Diablotines"</p> <p>Fleisch Kalbsschulterbraten mit Kräuterkruste und Portwein-Jus Kartoffelgratin und Randen- Kürbisgemüse</p> <p>Vegi Spanische Tortillas (Ei, Kartoffeln, Zwiebeln) und Tomatenragout)</p> <p>Dessert Orangensalat mit Gebäck</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Geräuchertes Forellenfilet mit Hüttenkäse, Gurken und Peperoni</p> <p>Abendessen 2 Käseschnitte mit Randensalat</p>	<p style="text-align: center;">En Guetä wünscht Senevita Regensberg</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>			