

Montag 23. Dezember	Dienstag 24. Dezember	Mittwoch 25. Dezember	Donnerstag 26. Dezember
<p>Vorspeise Gerstensuppe mit Gemüsebrunoise</p> <p>Fleisch Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti und Karotten</p> <p>Vegi Linsen Eintopf mit Eierschwämmchen und Gemüse</p> <p>Dessert Ananas-Royalschnitte</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Äpler Makronen mit Apfelmus</p> <p>Abendessen 2 Roastbeef Teller mit Tartarsauce</p>	<p>Vorspeise Eichblattsalat mit Granatapfelkernen</p> <p>Fleisch Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Nudeln und grüne Bohnen</p> <p>Vegi Birchermüesli mit Rahm, Brot und Butter</p> <p>Dessert Öpfelchüechli mit Vanillesauce</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Eier-, Spargeln- und Schinkencanapés</p> <p>Abendessen 2 Penne Cinque Pi</p>	<p>Vorspeise Minestrone</p> <p>Fleisch Rindsfiletmedaillon mit Trüffelsauce Kartoffelgratin und Wilder Broccoli</p> <p>Vegi Kichererbsen-Bällchen mit Pilzfüllung, mit Gemüse und Pureé</p> <p>Dessert Birnenmousse mit flüssigem Kern, Maroni und Baumnuss</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Poulet-Currystrudel mit Blattsalat</p> <p>Abendessen 2 Spaghetti Carbonara</p>	<p>Vorspeise Blattsalat mit Cherry Tomaten</p> <p>Fleisch Kalbsschnitzel "Pariser Art" mit Dufchesse Kartoffeln und Romanesco Röschen</p> <p>Vegi Kartoffel Gnocchi an Thymiansauce mit Gemüse und Reibkäse</p> <p>Dessert Creme Catalana</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Griesschnitte mit Fruchtkompott</p> <p>Abendessen 2 Kürbissuppe mit Wienerli</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 27. Dezember	Samstag 28. Dezember	Sonntag 29. Dezember	
<p>Vorspeise Brotsuppe mit Kümmel</p> <p>Fisch Gebratenes Lachsschnitzel (NO) mit Zitronensauce auf bunten Gemüse mit Couscous</p> <p>Vegi Birnen- und Appenzeller Chääswähe</p> <p>Dessert Zitronencake mit Rahm</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Züri Chräbs mit Kartoffeln</p> <p>Abendessen 2 Birchermüesli mit Rahm</p>	<p>Vorspeise Kabissalat mit Kümmel</p> <p>Fleisch "Wiener Backhendl" knusprig gebackenes Poulet mit Kartoffel- und Tomatensalat</p> <p>Vegi Gemüse-Paella (Spanischer Reis Eintopf mit viel Gemüse)</p> <p>Dessert zweifarbige Bayrische Creme mit frischen Früchte und Gebäck</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Milchreis mit Zimtzucker und Birnenkompott</p> <p>Abendessen 2 Chäshörnli mit Öpfelmues</p>	<p>Vorspeise Ochsenschwanzsuppe</p> <p>Fleisch Kalbsbraten nach Grossmutter's Art mit Haselnuss Nudeln und Gemüse garnitur</p> <p>Vegi Gemüseteller mit Spiegelei und Salzkartoffeln</p> <p>Dessert Schokoladenmousse mit marinierten Orangen</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Rindfleisch Lasagne</p> <p>Abendessen 2 Wurst-Käsesalat mit roten Zwiebeln und Essiggemüse</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>			