

Montag 27. Januar	Dienstag 28. Januar	Mittwoch 29. Januar	Donnerstag 30. Januar
<p>Vorspeise Geflügelcremesuppe</p> <p>Fleisch Schweins-Piccata "Milanese" mit Champignons und Schinkenstreifen, Tomatenspaghetti</p> <p>Vegi "Sciatt" Käse im Buchweizenteig auf mediterranem Gemüse und Sauerrahm</p> <p>Dessert Linzer Torte</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Fleischkäse mit Spiegelei und Rosmarin Kartoffeln</p> <p>Abendessen 2 Chili con Carne</p>	<p>Vorspeise Tomatensalat mit Basilikum</p> <p>Fleisch Pouletbrust an BBQ Sauce mit Country Cuts und Peperonata</p> <p>Vegi Steinpilz Tortelloni mit Weissweinsauce und Gemüsen</p> <p>Dessert Frischer Fruchtsalat</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Äpler Makronen mit Apfelmus</p> <p>Abendessen 2 Schinken - Lachs Canapé</p>	<p>Vorspeise Griesssuppe mit Kopfsalatstreifen</p> <p>Fleisch BEWOHNERWUNSCH Kalbsleberschnitte mit Apfel und frittierten Zwiebelringen, Röstikroketten und Bohnen</p> <p>Vegi Venere Risotto mit Lauch und gehobeltem Grana Padano</p> <p>Dessert Vanillecreme mit Pfirsich</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Birchermüesli mit Rahm</p> <p>Abendessen 2 Poulet-Currygeschnetzelttes mit Trockenreis</p>	<p>Vorspeise Blattsalat</p> <p>Fleisch Kalbsschulterbraten an Rotweinjus mit Herzoginnenkartoffeln und bunten Karotten</p> <p>Vegi Focaccia Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Oliven</p> <p>Dessert Schwarzwälder Torte</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Dreifarbige Fleisch-Tortelloni mit Tomatensauce und Reibkäse</p> <p>Abendessen 2 Griesschnitte mit Fruchtkompott</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 31. Januar	Samstag 01. Februar	Sonntag 02. Februar	
<p>Vorspeise Rosenkohlsuppe mit Crouton</p> <p>Fisch Gebratene Lachstranche (NO) mit Ananas-Sellerie-Salsa, auf Karotten Couscous und Federkohl</p> <p>Vegi Aprikosen- und Käse-Kartoffelthymianwähe</p> <p>Dessert Gebrannte Creme mit karamellisierten Baumüssen</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Militärkäseschnitte mit Blattsalat</p> <p>Abendessen 2 Kürbis-Rohschinken-Gnocchi mit Taleggio-Sauce</p>	<p>Vorspeise Eisbergsalat mit Mais</p> <p>Fleisch Pouletgeschnetzeltes "Riz Casimir" im Reising und Früchten garniert</p> <p>Vegi Spanische Tortillas mit Kartoffeln und Tomatencoulis</p> <p>Dessert Zitronencake</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Bouilloneintopf mit Rindfleisch Kartoffeln und viel Gemüse</p> <p>Abendessen 2 Spinat-Ricotta-Tortelloni mit Rahmsauce</p>	<p>Vorspeise Kresse Cremesuppe</p> <p>Fleisch Ossobuco "Cremolata mit Polenta und glasierten Karotten</p> <p>Vegi Schupfnudeln mit Sauerkraut, Rahmsauce und Röstzwiebeln</p> <p>Dessert Cheese Cake Schnitte mit Mango-Ananassalat</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Hörnli Salat mit Peperoni, Tomaten und Käse (Vegi)</p> <p>Abendessen 2 Aufschnitteller mit Käse</p>	<p>En Guetä wünscht Senevita Regensburg</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>			