

Montag 10. März	Dienstag 11. März	Mittwoch 12. März	Donnerstag 13. März
<p style="text-align: center;">Vorspeise Blattsalat mit Ei</p> <p style="text-align: center;">Fleisch Saltimbocca vom Schwein mit Madeira Sauce Tomatenspaghetti und grillierten Auberginen</p> <p style="text-align: center;">Vegi Gebratener Pilaw Reis an Sojasauce mit Gemüse, Ei und Pilzen</p> <p style="text-align: center;">Dessert Linzertorte</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Abendessen 1 Fleischkäse mit Spiegelei und Rosmarin Kartoffeln</p> <p style="text-align: center;">Abendessen 2 Penne mit Tomatensauce</p>	<p style="text-align: center;">Vorspeise Gemüsebouillon mit Backerbsen</p> <p style="text-align: center;">Fleisch Maispoullarden Brüstchen (F) auf Balsamico Sauce mit Kartoffelgratin und Broccoliröschen</p> <p style="text-align: center;">Vegi Maispizza mit Tomaten, Gemüse und Mozzarella</p> <p style="text-align: center;">Dessert Nussstengel</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Abendessen 1 Diverse Canapés</p> <p style="text-align: center;">Abendessen 2 Ghackets mit Hörnli</p>	<p style="text-align: center;">Vorspeise Roter Kabissalat</p> <p style="text-align: center;">Fleisch Äpler Magronen mit Kartoffelwürfel, Zwiebelschweize und Schinken an Rahmsauce mit Apfelmus</p> <p style="text-align: center;">Vegi "Baked Potatoes" gefüllt mit buntem Gemüse und Sauerrahm</p> <p style="text-align: center;">Dessert Vanillecreme mit Pfirsich</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Abendessen 1 Birchermüesli mit Rahm</p> <p style="text-align: center;">Abendessen 2 Wurst-Käsesalat mit Essiggemüse und Ei</p>	<p style="text-align: center;">Vorspeise Rindsbouillon mit Flädli</p> <p style="text-align: center;">Fleisch Geschnetzelte Kalbsleber mit Salbei Butter Butterrösti und grünen Bohnen</p> <p style="text-align: center;">Vegi Spinat Toast mit Pilzragout und Grana Padano</p> <p style="text-align: center;">Dessert Blaubeer Muffins</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Abendessen 1 Bunte Fleisch-Tortelloni mit Tomatensauce und Reibkäse</p> <p style="text-align: center;">Abendessen 2 Griesbrei mit Zwetschgenkompott</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 14. März	Samstag 15. März	Sonntag 16. März	
<p>Vorspeise Taboulé auf Eisbergsalat</p> <p>Fisch Gebratene Lachstranche (NO) auf Karotten-Couscous mit Ananas-Selleriesalsa und Romanesco</p> <p>Wähe Aprikosen- und Spagelwähe</p> <p>Dessert Gebrannte Creme mit Caramelstückchen</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Militärkäseschnitte mit Blattsalat (Vegetarisch)</p> <p>Abendessen 2 Emmenthaler Brätschnitzel mit Würfelpommes</p>	<p>Vorspeise Gemüsebouillon mit Tomatenwürfel und Reis</p> <p>Fleisch Kaninchenfleischvogel an Weissweinsauce auf Limetten-Grappa-Risotto mit Pfälzerkarotten</p> <p>Vegi Ricotta-Spinat-Cannelloni mit Käse überbacken</p> <p>Dessert Schwarzwälder Schnitte</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Bouilloneintopf mit Rindfleisch Kartoffeln und viel Gemüse</p> <p>Abendessen 2 Spargel und Ei Canapes</p>	<p>Vorspeise Rauchlachstatar serviert mit Toast und Salatbouquet</p> <p>Fleisch Zartes Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Tagliatelle halbe Tomate mit Brösel</p> <p>Vegi Gemüseteller mit Kartoffelkroketten</p> <p>Dessert Frischer Fruchtsalat</p> <p>*****</p> <p>Abendessen 1 Hörnli Salat mit Schinken und Peperoni</p> <p>Abendessen 2 Tomaten Mozzarella mit Basilikum, Olivenöl und Balsamico</p>	<p style="text-align: center;">En Guetä wünscht Senevita Regensberg</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.