	Montag, 14. April 2025	Dienstag, 15. April 2025	Mittwoch, 16. April 2025	Donnerstag, 17. April 2025	
Mittagessen	<p>Vorspeise Blumenkohlcremesuppe</p> <p>Fleisch Heisser Beinschinken mit Sen Kartoffel- und Tomatensalat</p> <p>Vegi Paniertes Sellerieschnitzel auf Ratatouille mit Kräuter-Quark</p> <p>Dessert Hefe-Nuss-Zopf</p>	<p>Vorspeise Tomatensalat mit Zwiebeln</p> <p>Fleisch Kalbfleisch Adrio an leichter Senfsauce mit Teigwaren und Erbsen</p> <p>Vegi Asiatisches Nudelgericht Mit Gemüse Julienne Austernpilzen und Miso</p> <p>Dessert Fruchtsalat</p>	<p>Vorspeise Selleriesuppe</p> <p>Fleisch Bewohnerwunsch Rindshuftsteak mit Kräuterbutter Kartoffelkroketten und Zucchetti mit Kräutern</p> <p>Vegi Gebratener Tofu mit Gewürz- sauce im Glasnudelnest und Ge- müse</p> <p>Dessert Hausgemachte Brandteigkrapfen gefüllt mit Vanillecreme</p>	<p>Vorspeise Randensalat mit Erdnüssen</p> <p>Fleisch Luzerner Chügelipastetli (Kalbvoressen und Brätkügeli) an Pilzsauce mit Reis und Karotten</p> <p>Vegi "Gärtner Rösti" mit Gemüse und Tomatensauce</p> <p>Dessert Schwarzwäldertorte</p>	
	Abendessen	<p>Abendessen 1 Wurstkäsesalat mit Essiggemüse</p> <p>Abendessen 2 Rührei mit Blattspinat und Dampfkartoffeln</p>	<p>Abendessen 1 Älpler Magronen mit Speckwürfeli und Apfelmus</p> <p>Abendessen 2 Birchermüesli mit Rahm</p>	<p>Abendessen 1 Milchreis mit Zimtucker</p> <p>Abendessen 2 Spargelrisotto mit Grana Padano</p>	<p>Abendessen 1 Käsekroketten mit Ratatouille</p> <p>Abendessen 2 Spaghetti Carbonara</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.

	Freitag, 18. April 2025	Samstag, 19. April 2025	Sonntag, 20. April 2025	
Mittagessen	<p>Vorspeise Hühnersuppe mit Pouletwürfel</p> <p>Fisch Eglifilet meunière (FAO61) mit Beurre noisette Salzkartoffeln und Rahmlauch</p> <p>Wähe Zwetschgenwähe und Spinat-Ricotta Kuchen</p> <p>Dessert Kirschtorte</p>	<p>Vorspeise Gurkensalat mit Dill</p> <p>Fleisch Pouletcordon bleu mit Zitrone Würfelfkartoffeln und Rahmwirsing</p> <p>Vegi Aubergine gefüllt mit Reis Okra und schwarze Bohnen</p> <p>Dessert Erdbeeren "Sunshine" Mit Mascarponecreme und Löffelbiskuit</p>	<p>Vorspeise Bärlauch-Suppe mit Brotcroûtons</p> <p>Fleisch Lamm-Entrecôte an Nusskruste mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen</p> <p>Vegi Tortilla Roulade mit Kichererbsen-Püree Gemüsestreifen und Honig-Sauerrahm</p> <p>Dessert Apfelstrudel mit Vanillesauce</p>	<p>En Guete wünscht Senevita Regensburg</p>
	<p>Abendessen 1 Vegetarisch, gefüllte Teigware mit Gemüse-Bolognese</p> <p>Abendessen 2 Käseküchlein mit Kopfsalat</p>	<p>Abendessen 1 Rassiger Siedfleisch Salat</p> <p>Abendessen 2 Vegetarische Tortelloni mit Tomatensauce und Reibkäse</p>	<p>Abendessen 1 Kuchen mit Lauch, Speck Kartoffeln, Apfel und Käse</p> <p>Abendessen 2 Klater Fleischsteller mit Kräuterquark</p>	
	Abendessen			

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.