

	Montag, 21.04.2025	Dienstag, 22.04.2025	Mittwoch, 23.04.2025	Donnerstag, 24.04.2025
Mittagessen	Vorspeise Geflügelcremesuppe	Vorspeise Chinakohl mit Ei	Vorspeise Griesssuppe	Vorspeise Blattsalat
	Fleisch Schweins-Piccata mit Champignons, Schinkenstreifen Tomatenspaghetti und Aubergine	Fleisch Pouletbrust an BBQ Sauce Trocken- reis und Kohlrabi	Fleisch Kalbsleberschnitte mit Äpfeln und frittierten Zwiebelringen Butternudeln und Zucchetti	Fleisch Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel an Protweinjus mit Herzoginnenkartoffeln und farbigen Karotten
	Vegi Rassiger Pilaw Reis an Sojasauce mit Gemüse und Ei	Vegi Sciat Käse im Buchweizenteig auf Bratgemüse und Sauerrahm	Vegi Venere Risottomit Lauch und roh mariniertem Fenchel	Vegi Focaccia Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Oliven
Abendessen	Dessert Linzertorte	Dessert Erdbeeren Buttermilch Torte	Dessert Vanillecreme mit Pfirsich	Dessert Schwarzwäldertorte
	Abendessen 1 Fleischkäse mit Spiegelei und Rosmarin Kartoffeln	Abendessen 1 Älpler Magronen mit Apfelmus	Abendessen 1 Birchermüesli mit Rahm	Abendessen 1 Dreifarbige Fleischortelloni mit Tomatensauce und Reibkäse
	Abendessen 2 Penne mit Tomatensauce	Abendessen 2 di. Canapes	Abendessen 2 Wurst-Käse Salat mit Essiggemüse und Ei	Abendessen 2 Griessbrei mit Zwetschgenkompot

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, 24. April 2025	Samstag, 25. April 2025	Sonntag, 26. April 2025	
Mittagessen	Vorspeise Rote Bohnensuppe	Vorspeise Blattsalat mit Schnittlauch	Vorspeise Rindsbouillon mit Eierstich	En Guete wünscht Senevita Regensburg
	Fisch Lachsragout(NO) im Blätterteig- Pastetchen an Estragon Sauce und Risi Bisi	Fleisch Schweinsgeschnezeltes an leichter Pfeffersauce Polenta und Kefen	Fleisch Kalbs-Paillard "Cafe de Paris" mit Frühlingskartoffeln und Gemüseallerlei	
	Wähe Birnenwähe Appenzeller Käsekuchen	Vegi Gemüse Capuns an Beurre blanc mit Käsesplitter	Vegi Kartoffelstrudel an Taleggio-Käsesauce und Gemüseallerlei	
	Dessert Früchtequark mit Gebäck	Dessert Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren	Dessert Zitronencreme mit lauwarmen, karamellisierten Bananen	
Abendessen	Abendessen 1 Apfelküchlein mit Vanillesauce	Abendessen 1 Gschwellti mit Käse	Abendessen 1 Lyoner Salat mit Essigurken und Ei	
	Abendessen 2 Emmentaler Brätschnitzel mit Würfelkartoffeln	Abendessen 2 Bouilloneintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Gemüse	Abendessen 2 Tomaten Mozzarella mit Basilikum und Olivenöl	

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.