

# Menüplan

Woche 52 / 22. bis 28. Dezember 2025

	<b>Montag, 22. Dezember 2025</b>	<b>Dienstag, 23. Dezember 2025</b>	<b>Mittwoch, 24. Dezember 2025</b>	<b>Donnerstag, 25. Dezember 2025</b>
<b>Mittagessen</b>	<b>Vorspeise</b> Rüebli Ingwersuppe	<b>Vorspeise</b> Butterbohnensalat garniert mit Zwiebeln	<b>Vorspeise</b> Basler Mehlsuppe	<b>Vorspeise</b> Nüsslisalat mit Bresoala und Käsechips
	<b>Fleisch</b> Schweinsschnitzel an Cognac-Rahmsauce mit Rösti und Erbsli	<b>Fleisch</b> Pouletbrust an Pfeffersauce mit Pommes Frites Zucchetti	<b>Fleisch</b> Grünes Thaicurry mit Rindfleisch Jasminreis und Wokgemüse	<b>Fleisch</b> Kalbsfilet an Zitronensauce, Weissweinrisotto und Gemüsebouquet
	<b>Vegi</b> Spaghetti Napoli	<b>Vegi</b> Hausgemachte Pinsa mit Tomaten und Mozzarella	<b>Vegi</b> Paniertes Sellereischnitzel Kräuterquark, Pommes Frites und Grilltomate	<b>Vegi</b> Spanischer Kartoffelkuchen mit Gemüse und Ei
	<b>Dessert</b> Aargauer Rüebliertorte	<b>Dessert</b> Glace Duo mit Rahm	<b>Dessert</b> Reisköpfchen an Himmbeersauce	<b>Dessert</b> Apfelküchlein mit Vanillesauce und Rahm
	<b>Abendessen 1</b> Rührei mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln	<b>Abendessen 1</b> G'schwellti mit Käse	<b>Abendessen 1</b> Toast Hawaii	<b>Abendessen 1</b> Chügelipastetli Erbsli und Rüebli
	<b>Abendessen 2</b> Petersilien- Risotto mit Eierschwämmchen	<b>Abendessen 2</b> Gnocchi-Gemüsepflanne an Tomaten-Gin Sauce	<b>Abendessen 2</b> Chääschuechli mit Blattsalat	<b>Abendessen 2</b> Cervelat mit Appenzellerkäse und Senf

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Brot und Backwaren sind ebenfalls aus der Schweiz. Bitte wenden sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können an unsere Mitarbeitenden.

# Menüplan

Woche 52 / 22. bis 28. Dezember 2025

	<b>Freitag, 26. Dezember 2025</b>	<b>Samstag, 27. Dezember 2025</b>	<b>Sonntag, 28. Dezember 2025</b>	
<b>Mittagessen</b>	<p><b>Vorspeise</b> Tomatensuppe mit Basilikumrahm</p> <p><b>Fleisch</b> Kalbsschulterbraten, Kartoffelstock, Broccoli, Romanesco und Blumenkohl</p> <p><b>Wähe</b> Chriesiwähe Quiche mit Gorgonzola und Birnen</p> <p><b>Dessert</b> Orangencreme mit Cointreau und Cantucci</p>	<p><b>Vorspeise</b> Rinsbouillon mit Gemüsebrûnoise</p> <p><b>Fleisch</b> "Pot au feu" Petersilienkartoffeln und Gemüse</p> <p><b>Vegi</b> Tortellini mit Artischocken, Erbsen und Salbeibutter</p> <p><b>Dessert</b> Apfelstreuselkuchen</p>	<p><b>Vorspeise</b> Maroni-Pastinakensuppe</p> <p><b>Fleisch</b> Rindsfilet "Stroganoff" Broccoli und Pilawreis</p> <p><b>Vegi</b> Penne Pesto rosso an gebratenem Gemüse</p> <p><b>Dessert</b> Kokosschnitte auf Schokoladenbiskuit mit Passionsfrucht</p>	
<b>Abendessen</b>	<p><b>Abendessen 1</b> Pouletsalat an Currysauce mit Ananas</p> <p><b>Abendessen 2</b> Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Toast</p>	<p><b>Abendessen 1</b> Heisser Schinken mit Kartoffelsalat</p> <p><b>Abendessen 2</b> Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse</p>	<p><b>Abendessen 1</b> Lothringer Käsekuchen mit Speck und Selleriesalat</p> <p><b>Abendessen 2</b> Wienerli im Teig mit Tomatensalat</p>	<p><b>En Guete</b> <b>wünscht Senevita</b> <b>Regensberg</b></p>

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Backwaren sind ebenfalls aus der Schweiz. Bitte wenden sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können an unsere Mitarbeitenden.