

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

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.

	Freitag, 26. Dezember 2025	Samstag, 27. Dezember 2025	Sonntag, 28. Dezember 2025	
Mittagessen	<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>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>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>	
Abendessen	<p><b>Dessert</b> Orangencreme mit Cointreau und Cantucci</p> <p><b>Abendessen 1</b> Pouletsalat an Currymayonnaise mit Ananas</p> <p><b>Abendessen 2</b> Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Toast</p>	<p><b>Dessert</b> Apfelstreuselkuchen</p> <p><b>Abendessen 1</b> Heisser Schinken mit Kartoffelsalat</p> <p><b>Abendessen 2</b> Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse</p>	<p><b>Dessert</b> Kokosschnitte auf Schokoladenbiskuit mit Passionsfrucht</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 wünscht Senevita Regensburg</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.