

	Montag, 08. Juni 2026	Dienstag, 09. Juni 2026	Mittwoch, 10. Juni 2026	Donnerstag, 11. Juni 2026
Mittagessen	Vorspeise Kresse Cremesuppe	Vorspeise Blattsalat mit Radieschen	Vorspeise Petersilienwurzelsuppe mit Sesam	Vorspeise Italienischer Brot Salat
	Fleisch Emmentaler Brätschnitzel an Kräutersauce, Rosmarinkartoffeln und Ofentomate	Fleisch Schweinspiccata "Milanese" mit Schinken und Champignons an Tomatensauce, Teigwaren und Zucchini	Fleisch Geschnetzelte Kalbsleber an Kräuterjus mit Rösti und Bohnen	Fleisch Panierte Poulet Oberschenkel mit geräucherter Paprika Mayo, Pommes und Zucchini
	Vegi Pilaw Reis mit Sojasauce, Ei und Pilzen und gebratenem Gemüse	Vegi Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Spiegelei	Vegi Auberginen Piccata auf Weisswein Risotto	Vegi Äpller Magronen mit Apfelmus
Abendessen	Dessert Windbeutel gefüllt mit Vanillesauce und Erdbeeren	Dessert Hausgemachte Linzertorte	Dessert Himbeersorbet an Himbeergeist	Dessert Fruchtsalat
	Abendessen 1 Penne all' arrabbiata mit Reibkäse	Abendessen 1 Lachsstrudel mit Kräuterrahm und Blattsalaten	Abendessen 1 Gemüselasagne mit Tomatensauce	Abendessen 1 Süsse Griesschnitte mit Kompott
	Abendessen 2 Kartoffel Gnocchi mit Käsesauce	Abendessen 2 Rassiger Rindfleisch-Kichererbsen Eintopf	Abendessen 2 Bierbrezel gefüllt mit Frischkäse und Schinken	Abendessen 2 Wienerli im Teig mit Blattsalat

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, 12. Juni 2026	Samstag, 13. Juni 2026	Sonntag, 14. Juni 2026	
Mittagessen	Vorspeise Geflügelcremesuppe	Vorspeise Blattsalat mit Ei	Vorspeise Rindsbouillon mit Griessklöschchen	En Guete wünscht Senevita Regensburg
	Fisch Lachsragout im Blätterteigpastetli an Estragon Sauce Mit Risi Bisi	Fleisch Schweinsgeschnezeltes an Apfelsauce mit Spiralen Teigwaren und Kefen	Fleisch Kalbsschulterbraten mit Eierschwämmli sauce Kartoffelgratin und Gemüse	
	Wähe Birnenwähe Käse-Zwiebelwähe	Vegi Kartoffelstrudel mit Käsesauce	Vegi Gemüse Capuns an Beurre blanc und Käsespliter	
Abendessen	Dessert Orangenhalbgefrorenes mit Erdbeeren	Dessert Mango Sauerrahmcreme	Dessert Zitronenterrine mit lauwarmen, karamellisierten Bananen	
	Abendessen 1 G'schwellti mit Hüttenkäse, Appenzeller und Tilsiter	Abendessen 1 Öpfelchüechli mit Vanillesauce	Abendessen 1 Lyoner Salat mit Essig-Gemüse und Ei	
	Abendessen 2 Armer Ritter mit Apfelschnitzen	Abendessen 2 Tortilliatasche gefüllt mit Feta, Eisbergsalat, Oliven Sauerrahm und Tomaten	Abendessen 2 Birchermüesli mit Rahm	

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.