

	Montag, 15. Juni 2026	Dienstag, 16. Juni 2026	Mittwoch, 17. Juni 2026	Donnerstag, 18. Juni 2026
Mittagessen	<b>Vorspeise</b> Kartoffelcremesuppe mit Oregano	<b>Vorspeise</b> Eisbergsalat	<b>Vorspeise</b> Geröstete Mehlsuppe	<b>Vorspeise</b> Gurkensalat mit Dill
	<b>Fleisch</b> Schwedenbraten an Bratenjus Teigwaren und Broccoli	<b>Fleisch</b> Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter, Curry Ebly und Gemüsebällchen	<b>Fleisch</b> Rindfleisch Burger an BBQ Sauce und Pommes	<b>Fleisch</b> Truthahn Ragout an grobkörniger Senfsauce Maispolenta und Kräuterkohlrabi
	<b>Vegi</b> Risotto mit grünen Bohnen, Kräutern, Artischocken und Grana Padano	<b>Vegi</b> Chilli sin carne	<b>Vegi</b> Gebakener Portobello Pilz mit Linsen Gemüse Ragout	<b>Vegi</b> Spaghetti mit Käsesauce, rosa Pfeffer, Baumnüssen und Spitzkohl
	<b>Dessert</b> Gebrannte Creme mit Gebäck	<b>Dessert</b> Süsses aus dem Irak Halawa Dhin	<b>Dessert</b> Erdbeeren halbgefrorenes mit Rahbarberkompott	<b>Dessert</b> Brot- und Bitterpudding mit Rosinen und Vanille Glace
Abendessen	<b>Abendessen 1</b> Spinat-Käse Palatschini mit Blattsalaten	<b>Abendessen 1</b> Aufschnitt Teller mit Quark	<b>Abendessen 1</b> Gratinierte Cannelloni mit Fleischfüllung	<b>Abendessen 1</b> Käseküchlein mit Bratkartoffeln
	<b>Abendessen 2</b> Baked Pataos gefüllt mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln Feta und Oliven	<b>Abendessen 2</b> Melonen mit Rohschinken	<b>Abendessen 2</b> Thon Salat mit Kartoffelwürfel und Essiggurken	<b>Abendessen 2</b> Frühlingsrollen mit Sweetchilisauce und Glasnudelsalat

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, 19. Juni 2026	Samstag, 20. Juni 2026	Sonntag, 21. Juni 2026	
Mittagessen	<b>Vorspeise</b> Rindsbouillon mit Tomatenwürfel und Reis	<b>Vorspeise</b> Kopfsalat	<b>Vorspeise</b> Champignons Cremesuppe	<b>En Guete wünscht Senevita Regensberg</b>
	<b>Fisch</b> Gebackene Eglifilet mit Zitronenmelissen- Sauerrahm Tomatenreis und Petersilienwurzeln	<b>Fleisch</b> Zieglers Hackbraten an Bratensauce und Kartoffelstock und Kräutertomate	<b>Fleisch</b> Rinds Entercote an Trüffeljus mit Kartoffeln und Gemüsebouquet	
	<b>Wähe</b> Aprikosenwähe Auberginen Zucchetti-Käsewähe	<b>Vegi</b> Gefüllte Teigwaren mit Frischkäse an Salbeibutter und gebratenem Fenchel	<b>Vegi</b> Chicorée Piccata auf Weisswein Risotto und Cherrytomaten	
	<b>Dessert</b> Baumnussparfait mit frischer Ananas und Mangosauce	<b>Dessert</b> Glace Duo mit Rahm	<b>Dessert</b> Savarin mit Rum und Orangen	
Abendessen	<b>Abendessen 1</b> Rinds-Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	<b>Abendessen 1</b> Pastetli mit Brätchüggeli und Risi Bisi	<b>Abendessen 1</b> Spaghetti Carbonara	
	<b>Abendessen 2</b> Kaiserschmarren mit Mandeln und Apfelkompott	<b>Abendessen 2</b> Polentaschnitte mit Pilzrahmsauce	<b>Abendessen 2</b> Rahmspinat mit Dampfkartoffeln und Spiegelei	

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.