

	Montag, 22. Juni 2026	Dienstag, 23. Juni 2026	Mittwoch, 24. Juni 2026	Donnerstag, 25. Juni 2026
Mittagessen	Vorspeise Gemüsebouillon mit Flädli	Vorspeise Kopfsalat mit Karotten	Vorspeise Kartoffelsuppe mit Thymian	Vorspeise Blattsalat mit Oliven
	Fleisch Schweinsgeschnezeltes an Champignons Sauce Nudeln und Broccoli	Fleisch Gefüllte Kalbsbrust an Bratensauce mit Kartoffeln und geschmortem Lattich	Fleisch Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce mit Rösti und Karotten	Fleisch Lamm Entercote mit Balsamico Sauce Weisswein Risotto und Ratatouille
	Vegi Auberginen Curry mit Kokos-Banane und Jasmin Reis	Vegi Frühlingsrollen auf Spinatsalat an Honigviniagrette und geröstete Piniekernen	Vegi Bunte Gemüsepfanne mit Tofu und Sojasauce	Vegi Spaghetti Napoli
Abendessen	Dessert Hefe Nusschnecke	Dessert Lauwarme Apfeljalousie mit Vanillesauce	Dessert Passionsfrucht Catalana	Dessert Blaubeercake mit Rahm
	Abendessen 1 Nidel Wähe	Abendessen 1 Gerstensuppe mit Wienerli	Abendessen 1 Wurst-Käsessalt mit Tomaten und Gurken	Abendessen 1 Dampfnudeln mit Vanillesauce
	Abendessen 2 Cesar Salat	Abendessen 2 Birchermüesli mit Rahm	Abendessen 2 Schinkenragout an Senfsauce und Troddenreis	Abendessen 2 Kartoffelgnocchi mit Käsesauce

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. Juni 2026	Samstag, 27. Juni 2026	Sonntag, 28. Juni 2026	
Mittagessen	Vorspeise Tomatencremesuppe	Vorspeise Karottensalt mit Orangen	Vorspeise Rindsbouillon mit Eierstich	En Guete wünscht Senevita Regensberg
	Fisch Gebratenes Felchenfilet an Kräutersauce, Griessgnocchi und Romanesco	Fleisch Geschmorter Rindfleischvogel mit Käsepolenta und Mischgemüse	Fleisch Kalbsschulterbraten mit Steinpilz- sauce Pappardelle und Spargelgemüse	
	Wähe Kirschenwähe Gemüse-Reis-Wähe mit Tomaten Relish	Vegi Zwiebel-Ricotta Kuchen	Vegi Artischocken-Kartoffel Tarte mit Preiselbeeren und Mango Relish	
Abendessen	Dessert Rhabarber Creme mit Rahm	Dessert Sorbet mit Gügs	Dessert Quark Knödel mir Brösel & marinierten Erdbeeren	
	Abendessen 1 Schinkengipfeli mit Blattsalat	Abendessen 1 Käseteller mit Quark	Abendessen 1 Spaghetti all'arrabbiata	
	Abendessen 2 Butterbrezel mit Cantadou und Schinken	Abendessen 2 Waldbeeren Palatschini mit Vanillesauce	Abendessen 2 Vitello Tonato mit Bratkartoffeln	

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.