

	Montag, 29. Juni 2026	Dienstag, 30. Juni 2026	Mittwoch, 01. Juli 2026	Donnerstag, 02. Juli 2026
Mittagessen	Vorspeise Broccolicremesuppe	Vorspeise Kabissalat mit Kümmel	Vorspeise Selleriesuppe mit Speck	Vorspeise Maissalat mit Curry und Peperoni
	Fleisch Wurstsalat mit Kräutern Essiggemüse und Rosmarinkartoffeln	Fleisch Kalbshaxe mit Kräutern, Polenta und Mischgemüse	Fleisch Pouletspiess mir Bamatireis und Pak Choi	Fleisch Lammkottletchen mit Preiselbeesauce Gemüsebällchen und Federkohl
	Vegi Arancini auf Ofengemüse mit Bärlauch Mayo	Vegi Gemüse Lasagne auf Tomatenspiegel	Vegi Birchermüesli mit Rahm	Vegi Gebratene Polentaschnitte mit Käse überbacken und Ratatouille
	Dessert Casata mit Rhabarber Kompott	Dessert Cremeschnitte	Dessert Beeren Tiramisu	Dessert Glace Duo mit Rahm
Abendessen	Abendessen Cannelloni mit Ricotta und Spinat an Käsesauce	Abendessen 1 Käsespätzli mit Apfelmus	Abendessen 1 Ghackets mit Hörnli und Reibkäse	Abendessen 1 Kalbspojarski mit Kartoffelstock und Jus
	Abendessen 2 Thonsalat mit Essiggurken und Ei	Abendessen 2 Rösti mit Speck und Spiegelei	Abendessen 2 Gemüse Omelette mit Tomaten Ragout	Abendessen 2 Birchermüesli mit Rahm

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, 03. Juli 2026	Samstag, 04. Juli 2026	Sonntag, 05. Juli 2026	
Mittagessen	<p>Vorspeise Peperoni Suppe</p> <p>Fisch Sailblingfilet an Rotweinbutter mit Dampfkartoffeln und Lauch</p> <p>Wähe Apfelwähe Zwiebelkuchen</p> <p>Dessert Caramelcreme mit Birne</p>	<p>Vorspeise Bohnensalat mit Kerbel</p> <p>Fleisch Schweinebauch geschmort in BBQ Sauce, Country Cuts und Zucchini</p> <p>Vegi Gnocchi an Gorgonzola Sauce</p> <p>Dessert Eiskaffe mit Kirsch</p>	<p>Vorspeise Karottensuppe mit Ingwer</p> <p>Fleisch Kalbssteak an Calvados Sauce mit Nudeln und Gemüseallerlei</p> <p>Vegi Kichererbsen Curry mit Gemüse</p> <p>Dessert Apfel-Zimt Cheese Cake</p>	<p>En Guete wünscht Senevita Regensburg</p>
Abendessen	<p>Abendessen 1 Siedfleisch Salat garniert</p> <p>Abendessen 2 Rührei mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln</p>	<p>Abendessen 1 Geräuchertes Forellenfilet auf Toast mit Meerrettich</p> <p>Abendessen 2 Dinkel Spargel Palatschini auf Karotten Couscous</p>	<p>Abendessen 1 Toast Hawaii</p> <p>Abendessen 2 Kalter Schinkenteller mit Käsevariationen</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.