

	Montag, 28. April 2025	Dienstag, 29. April 2025	Mittwoch, 30. April 2025	Donnerstag, 01. Mai 2025
Mittagessen	Vorspeise Kartoffelcremesuppe Fleisch Kalbsschulterbraten Zunftmeister Art mit Spätzli und Frühlingsgemüse Vegi Gebackener Portobellopilz mit Linsengemüseragout Dessert Zuger Kirschtorte	Vorspeise Eisbergsalat mit Radieschen Fleisch Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter Lyonerkartoffeln und überbackenem Blumenkohl Vegi Chili con Papas mit Kartoffeln, Gemüse Taco Chips und Sauerrahm Dessert Fruchtsalat	Vorspeise Geröstete Mehlsuppe mit Croutons Fleisch Truthahnragout an Senfsauce mit Polenta und Vichy Karotten Vegi Weisse und grüne Spargeln mit Sauce hollandaise und Salzkartoffeln Dessert Erdbeermousse mit Rhabarberkompott	Vorspeise Chinakohl mit Kürbiskernen Fleisch Jägerstaek vom Rind an Pfefferjus mit Weissweinsrisotto und Erbsen Vegi Spaghetti mit Frischkäse, rosa Pfeffer, Baumnüssen und Pastinak Dessert Cremeschnitten
Abendessen	Abendessen 1 Spinat Käse Palatschini mit Blattsalat Abendessen 2 Poulet Cordonbleu mit Kabis-Apfelsalat	Abendessen 1 Aufschnitt Teller mit Quark und Kartoffeln Abendessen 2 Kaiserschmarren mit Rosinen und Kirschragout	Abendessen 1 Gratinierte Cannelloni mit Fleischfüllung Abendessen 2 Rösti mit Spiegelei	Abendessen 1 Käseküchlein mit Bratkartoffeln Abendessen 2 Penne Cinque Pi

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert. Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details. Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.

	Freitag, 02. Mai 2025	Samstag, 03. Mai 2025	Sonntag, 04. Mai 2025	
Mittagessen	Vorspeise Selleriecremesuppe	Vorspeise Kopfsalat mit Croutons	Vorspeise Champignons-Cremesuppe	En Guete wünscht Senevita Regensburg
	Fisch Gebackene Eglifilets mit Zitronenmelissen- Sauerrahm Tomaten-Pilawreis und glasierten Petersilienwurzel	Fleisch Zieglers Hackbraten mit Kartoffelstock und Kräutertomate	Fleisch Rinds Entercote mit Sauce Béarnaise Kartoffelkrapfen und Gemüse garnitur	
	Wähe Aprikosenwähe und Auberginen-Zucchetti-Käsewähe	Vegi Arancini mit Curryrahmsauce Erbsen und gebratenem Fenchel	Vegi Chiccorée Piccata mit Olivenragout und Rosmarinkartoffeln	
Abendessen	Dessert Frische Ananas und Mango mit Baumnussgebäck	Dessert Zitronen Cake mit Rahm	Dessert Savarin mit Rum und Orangen	
	Abendessen 1 Hörnli mit Gehacktem und Reibkäse	Abendessen 1 Pastetchen mit Brätchügeli und Trockenreis	Abendessen 1 Spaghetti Carbonara	
	Abendessen 2 Lyonersalat mit Kartoffeln, Gurken und Käse	Abendessen 2 Polentaschnitte mit Pilzrahmsauce	Abendessen 2 Toast Hawaii mit Karottensalat	

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert. Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet.

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details. Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.