

	Montag, 05. Mai 2025	Dienstag, 06. Mai 2025	Mittwoch, 07. Mai 2025	Donnerstag, 08. Mai 2025
Mittagessen	Vorspeise Roher Fenchelsalat mit Orangen und Honig Fleisch Schweinsgeschnezeltes an Champignonsauce Quarkspätzli und Broccoli Vegi „Parmigiana di Melanzane“ neapolitanische Auberginen Auflauf	Vorspeise Spargelcremesuppe Fleisch Pouletbrust Saltimboca mit Kräuterrisotto und grünen Spargeln Vegi Asiatische Frühlingsrollen „Sweet n’Sour auf Glasnudeln mit Gemüse	Vorspeise Karottensalat mit Orangen Fleisch Zieglers Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti und grünen Bohnen Vegi Bärlauchspätzli-Gemüsepfanne mit Frischkäse	Vorspeise Pilzcremesuppe Fleisch „Chilli con Carne“ Vegi Spaghetti mit Cherrytomaten, Zucchini und Blattspinat
Abendessen	Dessert Haselnusskranz Abendessen 1 Omelette mit Schinken und Kräuter Abendessen 2 G’ Schwellti mit Käseteller	Dessert Schwedenschnitte Abendessen 1 Gerstensuppe mit Wienerli Abendessen 2 Birchermüesli mit Rahm	Dessert Crema Catalana mit Passionsfrucht Abendessen 1 Wurst-Käse Salat mit Tomaten und Gurken Abendessen 2 Risotto mit Cherrytomaten und Basilikum Pesto	Dessert Himmlischer Schokoladenkuchen Abendessen 1 Dampfnudeln mit Vanillecreme Abendessen 2 Kartoffel Gnocchi mit Tomatensauce und Reibkäse

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, 09. Mai 2025	Samstag, 10. Mai 2025	Sonntag, 11. Mai 2025	
Mittagessen	Vorspeise Maissalat mit Peperoni	Vorspeise Hühnerbouillon mit Ei	Vorspeise Geräuchertes Forellenfilet auf Spinatsalat mit Honig-Vinaigrette	En Guete wünscht Senevita Regensburg
	Fisch Gebratenes Doradenfilet mit Meerrettichsauce, Nudeln und grüne Spargeln	Fleisch Rehragout mit Semmelknödel und Kräutertomate	Fleisch Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Kartoffelkroketten und Broccoli mit Mandeln	
	Vegi Rhabarber Wähe Vegetarische Wähe	Vegi Weisse Spargeln mit Orangen hollandaise und Schmelzkartoffeln	Vegi Randen-Kohlrabi Lasagne mit Tomatensauce	
Abendessen	Dessert Lauwarme Apfeljalousie mit Vanillesauce	Dessert Zitronencake	Dessert Erdbeertörtli mit Vanillecreme	
	Abendessen 1 Schinkengipfeli mit Salat	Abendessen 1 Käseteller mit Kartoffeln und Quark	Abendessen 1 Spaghetti mit Tomatensause und Reibkäse	
	Abendessen 2 Kartoffel-Linseneintopf	Abendessen 2 Mah Meh mit Poulet	Abendessen 2 Fleischkäse mit Bratkartoffeln	

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.