

	Montag, 02. Juni 2025	Dienstag, 03. Juni 2025	Mittwoch, 04. Juni 2025	Donnerstag, 05. Juni 2025
Mittagessen	Vorspeise Gemüsebouillon mit Fideli	Vorspeise Gemüsesalat	Vorspeise Rindsbouillon mit Backerbsen	Vorspeise Kabissalat mit Kümmel
	Fleisch Schweins-Piccata mit Champignons und Schinkenstreifen, Safran Risotto und gefüllte halbe Tomate	Fleisch Pouletbrust an BBQ-Sauce mit Bräterli und Peperonata	Fleisch Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln Rösti und grünen Bohnen	Fleisch Schweinsfiletmedaillons an Cognacrahmsauce mit Herzoginnen Kartoffeln und farbigen Karotten
	Vegi Vegane Pouletstreifen mit Glasnudeln Sojasauce und Gemüwestreifen	Vegi Tortilla Spanischer Kartoffelkuchen mit Tomaten, Zucchetti und Ei	Vegi Spaghetti mit Linsen Bolognese, Gemüse und Reibkäse	Vegi Bunter Salatteller mit Ei und Melone Falafelbällchen und Kräuterquark
Abendessen	Dessert Linzertorte	Dessert Mango Creme	Dessert Schwarzwälderschnitte	Dessert Cremeschnitte
	Abendessen 1 Fleischkäse mit Spiegelei und Rosamrinkartoffeln	Abendessen 1 Älpler Makronen mit Apfelmus	Abendessen 1 Birchermüesli mit Rahm	Abendessen 1 Dreifarbige Fleischtoetllini mit Tomatensauce und Reibkäse
	Abendessen 2 Griessbrei mit Zimtucker und Kompott	Abendessen 2 Melonen mit Rohschinken	Abendessen 2 Wurstsalat garniert mit Blattsalat	Abendessen 2 Käseschnitte mit Blattsalaten

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, 06. Juni 2025	Samstag, 07. Juni 2025	Sonntag, 08. Juni 2025		
Mittagessen	<p>Vorspeise Blattsalat mit Melonenstücklein</p> <p>Fisch Lachsragout im Blätterteig-Pastetchen an Estragon Sauce mit Risi Bisi</p> <p>Wähe Rhabarberwähe Appenzeller Käsekuchen</p> <p>Dessert Früchtequark mit Gebäck</p>	<p>Vorspeise Karottensuppe</p> <p>Fleisch Schweinsgeschnezeltes an Apfelsauce mit Polenta und Kefen</p> <p>Vegi Focaccia Pizza mit Oregano, Mozzarella und Zucchetti auf Tomatenspiegel</p> <p>Dessert Profiterole gefüllt mit Vanillerahm</p>	<p>Vorspeise Kopfsalat mit Radieschen und Cherry Tomaten</p> <p>Fleisch Kalbs-Paillard "Cafe de Paris" Mit Frühlingkartoffeln und Blumenkohl</p> <p>Vegi Tofu mit Mango im Wok an Sojasauce, Chili und Reis</p> <p>Dessert Zitronenterrine mit lauwarmen, karamellisierten Bananen</p>	<p>En Guete wünscht Senevita Regensburg</p>	
	Abendessen	<p>Abendessen 1 Gschwelkti mit Hüttenkäse, Appenzeller und Tilsiter</p> <p>Abendessen 2 Birchermüesli mit Rahm</p>	<p>Abendessen 1 Apfelküchlein mit Vanillesauce</p> <p>Abendessen 2 Rösti mit zwei Spiegeleier</p>		<p>Abendessen 1 Lyoner Salat mit Essiggurken und Ei</p> <p>Abendessen 2 Palatschini gefüllt mit Tapenade und Tomatensauce</p>

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.