

	Montag, 09. Juni 2025	Dienstag, 10. Juni 2025	Mittwoch, 11. Juni 2025	Donnerstag, 12. Juni 2025
Mittagessen	Vorspeise Kartoffelcremesuppe mit Oregano	Vorspeise Eisbergsalat mit Radieschen	Vorspeise Fenchelsuppe	Vorspeise Maissalat mit Gurken und Peperoni
	Fleisch Jägerplätzli vom Rind an Rosmarinjus, Rahmspinat und Bratkartoffeln	Fleisch Poulet Brüstchen mit Kräuterbutter Weisswein Risotto und grünen Bohnen	Fleisch Schweinskotelette mit Zitrone Tomatenspaghetti und Romanesco	Fleisch Siedfleisch Salat mit Gurken, Ei, Cherry Tomaten und Brätlerkartoffeln
	Vegi Kräuter Risotto mit grünen Bohnen Artischocken und Grana Padano	Vegi Veganes Chili mit Kartoffeln, Taco-chips und Sauerrahm	Vegi Gebackener Portobellopilz mit Linsen-Gemüseragout	Vegi Spaghetti an leichter Cantadousauce
Abendessen	Dessert Gebrannte Creme	Dessert Fruchtsalat mit Kirsch	Dessert Waldbeeren Palatschini mit Staubzucker	Dessert Quarkknödel mit Vanillesauce
	Abendessen 1 Spinat-Käsepalatschini mit Blattsalaten	Abendessen 1 Aufschnitt Teller mit Quark und Kartoffeln	Abendessen 1 Gratinierte Cannelloni mit Fleischfüllung	Abendessen 1 Käseküchlein mit Karottensalat
	Abendessen 2 Poulet Filet mit Fragola Sardo und Basilikum Pesto	Abendessen 2 Tomaten Risotto mit Kalbfleischbällchen	Abendessen 2 Weggli mit Schinken und Greyerzer	Abendessen 2 Vogelheu mit Vanillesauce

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, 13. Juni 2025	Samstag, 14. Juni 2025	Sonntag, 14. Juni 2025	
Mittagessen	<p>Vorspeise Selleriecremesuppe</p> <p>Fisch Gebackene Egli Filet mit Zitronenmelisse-Sauerrahm Dampfkartoffeln und glasierten Petersilienwurzel</p> <p>Wähe Aprikosenwähe Auberginen-Zucchetti-Käse wähe</p>	<p>Vorspeise Kopfsalat mit Croutons</p> <p>Fleisch Zieglers Hackbraten nach Grossmutter's Art mit Kartoffelstock und Kräutertomate</p> <p>Vegi Tortellini gefüllt mit Frischkäse an Mascarponesauce und gebratenem Fenchel</p>	<p>Vorspeise Indische Poulet Currysuppe</p> <p>Fleisch Gebratenes Schweinefilet an Trüffel-Jus mit Kartoffelkrapfen und Gemüse garnitur</p> <p>Vegi Chiccore-Piccata mit Tomaten-Olivengarnitur</p>	<p>En Guete wünscht Senevita Regensburg</p>
Abendessen	<p>Dessert Frische Ananas mit Rahm</p> <p>Abendessen 1 Hörnli mit Gehacktem und Reibkäse</p> <p>Abendessen 2 Abendessen Schinken-Ei Canape</p>	<p>Dessert Erdbeere Crumbel</p> <p>Abendessen 1 Pastetchen mit Brätchügeli und Pilzen</p> <p>Abendessen 2 Müschel Salat mit Gemüse und Käse</p>	<p>Dessert Mohnkuchen</p> <p>Abendessen 1 Spaghetti Carbonara mit Speck</p> <p>Abendessen 2 Vegetarische Wähe</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.