

	Montag, 16. Juni 2025	Dienstag, 17. Juni 2025	Mittwoch, 18. Juni 2025	Donnerstag, 19. Juni 2025
Mittagessen	Vorspeise Flädli-suppe	Vorspeise Tomatensalat mit Zwiebeln	Vorspeise Rindsbouillon mit Fideli	Vorspeise Blattsalat mit Knoblauch Croutons
	Fleisch Kalbsschulterbraten mit Bratenjus Rösti Kroketten und Gemüsewürfel	Fleisch Zieglers Kalbsbratwurst an Zwiebel Sauce mit Rösti und Karotten	Fleisch Rindfleischbällchen mit Tomatenspaghetti und Romanesco - Röschen	Fleisch Schweinsnitzel Wiener Art Würfelpommes und Bohnen mit Knoblauch und Zwiebeln
	Vegi Pizzoccheri Valtellinesi	Vegi Asiatische Frühlingsrollen "Sweet n'Sour" auf Glasnudeln mit Gemüse	Vegi Spätzli Gemüsepfanne mit Frischkäse	Vegi Spaghetti mit Cherry Tomaten, Zucchini und Blattspinat
Abendessen	Dessert Nidelchüechli	Dessert Apfelstrudel mit Rahm	Dessert Stracciatella Creme	Dessert Zitronenkuchen
	Abendessen 1 Birchermüesli mit Rahm	Abendessen 1 Gerstensuppe mit Wienerli	Abendessen 1 Wurst Käse Salat mit Tomaten und Gurken	Abendessen 1 Dampfnudeln mit Vanillesauce
	Abendessen 2 Gnocchi mit Tallegio-Käsesauce	Abendessen 2 Melone mit Rohschinken	Abendessen 2 Äpler Magronen mit Apfelmus	Abendessen 2 Züri Chräbs mit Lyoner Kartoffeln und Tomatensalat

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, 20. Juni 2025	Samstag, 21. Juni 2025	Sonntag, 22. Juni 2025	
Mittagessen	<p>Vorspeise Tomatencremesuppe mit Basilikum</p> <p>Fisch Gebratenes Felchenfilet an Kräutersauce mit Zitronen Risotto und Mangold</p> <p>Wähe Apfelwähe Gemüse-Käse Wähe</p> <p>Dessert Sauerrahmcreme mit Honig und frischen Beeren</p>	<p>Vorspeise Hühnerbouillon mit Klösschen</p> <p>Fleisch Rindfleischvogel mit Käsepolenta und Kräutertomate</p> <p>Vegi Rassiges rotes Vegi Thai Curry mit Trockenreis</p> <p>Dessert Vanillecornet</p>	<p>Vorspeise Geräuchertes Forellenfilet auf Spinatsalat</p> <p>Fleisch Kalbssteak an Morchel Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Broccoli</p> <p>Vegi Lasagne mit Pesto Genovese</p> <p>Dessert Meringue mit Rahm</p>	<p>En Guete wünscht Senevita Regensburg</p>
	<p>Abendessen 1 Schinkengipfeli mit Salat</p> <p>Abendessen 2 Milchreis mit Zimtucker und Apfelmus</p>	<p>Abendessen 1 Käseteller mit Kartoffeln und Quark</p> <p>Abendessen 2 Rindshamburger mit Kartoffellauch Gratin</p>	<p>Abendessen 1 Spaghetti Napoli mit Reibkäse</p> <p>Abendessen 2 Broccoli Käsetaler mit Kräuter Quark</p>	
	Abendessen			

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.