

	Montag, 22. September 2025	Dienstag, 23. September 2025	Mittwoch, 24. September 2025	Donnerstag, 25. September 2025
Mittagessen	Vorspeise Brotsuppe mit Brotwürfel	Vorspeise Gurkensalat	Vorspeise Gemüsebouillon mit Eierfäden	Vorspeise Taboulé-Salat
	Fleisch Grünes Thaicurry mit Poulet Jasmine Reis Pak Choi	Fleisch Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei Pommes Frites und Pfälzerkarotten	Fleisch Schweinsgeschnezeltes an grüner Pfeffersauce Polenta Kefen	Fleisch Kalbsvoressen "Förster Art" Spätzli und Rosenkohl
	Vegi Auberginen Piccata auf Weisswein Risotto Zucchettiwürfel	Vegi Hausgemachte Pinsa mit Tomaten-Mozzarella Oregano	Vegi Nudeln an Rahmsauce Parmesan und getrockneten Tomaten	Vegi Frühlingsrollen auf asiatischem Glasnudelsalat
Abendessen	Dessert Schwarzwälderschnitte	Dessert Glace-Duo mit Rahm	Dessert Schwedenschnitte	Dessert Fruchtsalat mit Feigen
	Abendessen 1 Rührei mit Rahmspinat Dampfkartoffeln	Abendessen 1 Gschwelli mit Käse	Abendessen 1 Toast Hawaii	Abendessen 1 Chuggelipastetli mit Erbsli und Rüepli
	Abendessen 2 Kalter Braten mit reichhaltiger Vinaigrette Brötchen	Abendessen 2 Milchreis mit Aprikosenkompott	Abendessen 2 Chähörnli mit Apfelmus und Röst- zwiebeln	Abendessen 2 Kaiserschmarren mit Apfelstückli, Rosinen und Apfelmus

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Backwaren sind ebenfalls aus der Schweiz. Bitte wenden sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können an unsere Mitarbeitenden.

	Freitag, 26. September 2025	Samstag, 27. September 2025	Sonntag, 28. September 2025	
Mittagessen	<p>Vorspeise Kürbiscremesuppe mit Kernen</p> <p>Fisch Gebratenes Forellenfilet(IT) mit Kräutervinaigrette auf Blumenkohlpüree und Griess Gnocchi</p> <p>Wähe Chriesi-Wähe Zwiebel-Wähe</p>	<p>Vorspeise Knollensellriesalat mit Ananas</p> <p>Fleisch Lammgigot an Kräuterjus Weisswein Risotto Grüne Bohnen</p> <p>Vegi Tortelloni mit Artischocken und Erbsen an Salbeibutter</p>	<p>Vorspeise Kichererbsen Brätling an Tomatensalsa</p> <p>Fleisch Rinds-Entercote mit Sauce Bénaise Würfelkartoffeln Broccoli</p> <p>Vegi Paniertes Sellrieschnitzel mit Kräuterquark und Couscous</p>	<p>En Guete wünscht Senevita Regensburg</p>
Abendessen	<p>Dessert Zweifarbige Schoggimousse mit Mango</p> <p>Abendessen 1 Pouletsalat mit Curry-Mayonnaise und Ananas</p> <p>Abendessen 2 Speck-Rösti mit Spiegelei</p>	<p>Dessert Cassata Siciliana mit Rahm</p> <p>Abendessen 1 Heisser Schinken, Kartoffelsalat</p> <p>Abendessen 2 Rassige Gulaschsuppe</p>	<p>Dessert Kokosschnitte</p> <p>Abendessen 1 Lohtringer Käsekuchen mit Speck</p> <p>Abendessen 2 Café Complet Aufschnitt, Käse Butter</p>	

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Backwaren sind ebenfalls aus der Schweiz. Bitte wenden sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können an unsere Mitarbeitenden.