

# Menüplan

Woche 51 / 15. bis 21. Dezember 2025

	<b>Montag, 15. Dezember 25</b>	<b>Dienstag, 16. Dezember 25</b>	<b>Mittwoch, 17. Dezember 25</b>	<b>Donnerstag, 18. Dezember 25</b>
<b>Mittagessen</b>	<b>Vorspeise</b> Brunnenkresse Creme	<b>Vorspeise</b> Chinakohl mit Kernen	<b>Vorspeise</b> Gerstensuppe mit Speckwürfelchen	<b>Vorspeise</b> Hüttenkäse mit kleinen Gemüsen
	<b>Fleisch</b> Rindsschmorbraten an Kräutersauce mit Käsepolenta und geschmorten Karotten	<b>Fleisch</b> Pouletcordon bleu mit Zitrone Pommes frites und Broccoli	<b>Fleisch</b> Spaghetti Bolognese mit Reibkäse und Schmelztomaten	<b>Fleisch</b> Zieglers Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Nudeln und Rosenkohl
	<b>Vegi</b> Kichererbsen-Curry mit verschiedenen Gemüsen	<b>Vegi</b> Gemüse Burger mit Tomaten, Gurken, Käse und Essiggemüse	<b>Vegi</b> Rührei mit Blattspinat und Salzkartoffeln	<b>Vegi</b> Gefüllte Teigwaren mit Tomatensauce und Broccoli Röschen
	<b>Dessert</b> Apfeljalouse mit Vanillesauce	<b>Dessert</b> Panna Cotta mit Mangosauce	<b>Dessert</b> Orangen Cake	<b>Dessert</b> Lebkuchen Mousse mit Mandarinenschnitze
	<b>Abendessen 1</b> Canapés mit Schinken und Ei	<b>Abendessen 1</b> Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensauce und Reibkäse	<b>Abendessen 1</b> Thon Salat mit Tomaten Gurken und Ei	<b>Abendessen 1</b> Palatschini mit Waldbeeren und Vanillesauce
	<b>Abendessen 2</b> Rösti mit einem Spiegelei	<b>Abendessen 2</b> Lyoner Salat mit Kartoffeln, Gurken und Käse	<b>Abendessen 2</b> Spinat-Ricotta-Tortelloni mit Rahmsauce	<b>Abendessen 2</b> Pilztoast mit Feigen und Baumnüssen

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

	<b>Freitag, 19. Dezember 25</b>	<b>Samstag, 20. Dezember 25</b>	<b>Sonntag, 21. Dezember 25</b>	
<b>Mittagessen</b>	<b>Vorspeise</b> Hafer-Lauchsuppe	<b>Vorspeise</b> Blattsalat mit Kernen und Cherry Tomaten	<b>Vorspeise</b> Rindsbouillon mit Backerbsen und Gemüsewürfelchen	
	<b>Fisch</b> Rotzungenfilet (IS) an Tomaten-Thon Sauce Nudeln und Erbsen	<b>Fleisch</b> Lamm-Entrecote (NZL) in Kräuterkruste mit Bulgurtaler und Rahmkohlrabi	<b>Fleisch</b> Kalbfleischgeschnetzeltes mit Eierschwämmchen Sauce Rösti und grünen Bohnen	
	<b>Wähe</b> Geraffelte Apfel- und Wintergemüsewähre	<b>Vegi</b> Kartoffel-Knödel mit Weizengriess, Schmortomaten und Brösel	<b>Vegi</b> Linsen-Krokettchen auf Rahmlauch und Kartoffelstroh	
	<b>Dessert</b> kleiner Bananensplit	<b>Dessert</b> Nussgipfel	<b>Dessert</b> Parfaitglace au Grand Marnier	
	<b>Abendessen 1</b> Schinkengipfeli mit Blattsalat	<b>Abendessen 1</b> Spaghetti Carbonara und Reibkäse	<b>Abendessen 1</b> Schinken-Käseteller mit Selleriesalat	
	<b>Abendessen 2</b> Älpler Makronen mit Apfelmus	<b>Abendessen 2</b> Gratinierte Polenta Schnitte mit Pilzrahmsauce	<b>Abendessen 2</b> Capuns im Weissweinsud und Reibkäse	

**En Guete**  
**wünscht Senevita**  
**Regensberg**

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.