

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

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.

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