

Menüplan

Woche 05 / 26.01. bis 01.02.2026

	Montag 26. Januar 2026	Dienstag 27. Januar 2026	Mittwoch 28. Januar 2026	Donnerstag 29. Januar 2026
Mittagessen	Vorspeise Geflügelcremesuppe	Vorspeise Tomatensalat mit Basilikum	Vorspeise Griesssuppe	Vorspeise Blattsalat mit Schnittlauch
	Fleisch Schweinspiccata mit Champignons, Schinkenstreifen auf Tomaten spaghetti	Fleisch Pouletbrust an BBQ Sauce mit Pommes frites und Peperonata	Fleisch Kalbsleberschnitte, Apfel, frittierten Zwiebelringen, Röstkroketten und Bohnen	Fleisch Kalbsschulterbraten an Rotweinjus mit Risotto und bunten Karotten
	Vegi Gemüsecapuns garniert mit beurre blanc und Käse	Vegi Rotweinrisotto mit Luch und gehobeltem Grana Padano	Vegi Steinpilz-Tortelloni an Weissweinsauce und Gemüse	Vegi Focaccia Pisna mit Tomaten, Mozzarella und Oliven
	Dessert Linzertorte	Dessert Halbgefrorenes mit Haselnüssen	Dessert Vanillecreme mit Pfirsich	Dessert Schwarzwälder Torte
	Abendessen 1 Fleischkäse mit Spiegelei und Rosaminkartoffeln	Abendessen 1 Älplermagronen mit Apfelmus	Abendessen 1 Birchemüesli mit Rahm	Abendessen 1 Gefüllte Teigwaren mit Tomatensauce und Reibkäse
	Abendessen 2 Chili con Carne	Abendessen 2 Schinken und Lachs Canapé	Abendessen 2 Toast Hawaii	Abendessen 2 Griessschnitte mit Fruchtkompott

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.

Menüplan

Woche 05 / 26.01. bis 01.02.2026

	Freitag 30. Januar 2026	Samstag, 31. Januar 2026	Sonntag, 01. Februar 2026	
Mittagessen	Vorspeise Rosenkohlsuppe mit Croûtons	Vorspeise Kleiner gemischter Salat	Vorspeise Hühnerbouillon mit "Diablotines"	
	Fleisch Gebratene Lachstranche mit Ananas-Sellerie-Salsa auf Karotten Couscous mit Federkohl	Fleisch Riz Casimir im Reisring und Früchten garniert	Fleisch Ossobuco mit Polenta und glasierten Karotten	
	Wähe Aprikosenwähе Käse-Kartoffel-Thymianwähе	Vegi Spanische Tortillas mit Kartoffeln und Tomatencoulis	Vegi Schupfnudeln mit Rahmsauerkraut und Röstzwiebeln	
	Dessert Gebrannte creme mit karamellisierten Baumnüssen	Dessert Cheese Cake mit Mango-Ananassalat	Dessert Parfait Glace Grand Marnier mit Orangenfilet und Cantucci	
	Abendessen 1 Militärkäseschnitte mit Blattsalat	Abendessen 1 Bouilloneintopf mi Rindfleisch und Gemüse	Abendessen 1 Hörnli Salat mit Peperoni Tomaten und Käse	
	Abendessen 2 Kürbis Rohschinken-Gnocchi mit Taleggio-Sauce	Abendessen 2 Spinat Ricotta Cannelloni mit Tomatensauce und Käse überbacken	Abendessen 2 Teller mit Aufschnitt und Käse	
Abendessen				

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.