

	Montag 26. Januar 2026	Dienstag 27. Januar 2026	Mittwoch 28. Januar 2026	Donnerstag 29. Januar 2026
Mittagessen	<p>Vorspeise Geflügelcremesuppe</p> <p>Fleisch Schweinspiccata mit Champignons, Schinkenstreifen auf Tomatenspaghetti</p> <p>Vegi Gemüsecapuns garniert mit beurre blanc und Käse</p> <p>Dessert Linzertorte</p>	<p>Vorspeise Tomatensalat mit Basilikum</p> <p>Fleisch Pouletbrust an BBQ Sauce mit Pommes frites und Peperonata</p> <p>Vegi Rotweinsorottomit Luch und gehob- eltem Grana Padano</p> <p>Dessert Halbgefrorenes mit Haselnüssen</p>	<p>Vorspeise Griesssuppe</p> <p>Fleisch Kalbsleberschnitte, Apfel, frittierten Zwiebelringen, Röstikroketten und Bohnen</p> <p>Vegi Steinpilz-Tortelloni an Weissweinsauce und Gemüse</p> <p>Dessert Vanillecreme mit Pfirsich</p>	<p>Vorspeise Blattsalat mit Schnittlauch</p> <p>Fleisch Kalbsschulterbraten an Rotweinjus mit Risotto und bunten Karotten</p> <p>Vegi Focaccia Pisna mit Tomaten, Mozzarella und Oliven</p> <p>Dessert Schwarzwälder Torte</p>
Abendessen	<p>Abendessen 1 Fleischkäse mit Spiegelei und Rosamrinkartoffeln</p> <p>Abendessen 2 Chili con Carne</p>	<p>Abendessen 1 Älplermagronen mit Apfelmus</p> <p>Abendessen 2 Schinken und Lachs Canapé</p>	<p>Abendessen 1 Birchemüesli mit Rahm</p> <p>Abendessen 2 Toast Hawaii</p>	<p>Abendessen 1 Gefüllte Teigwaren mit Toma- tensauce und Reibkäse</p> <p>Abendessen 2 Griessschnitte mit Fruchtkompott</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 30. Januar 2026	Samstag, 31. Januar 2026	Sonntag, 01. Februar 2026	
Mittagessen	<p>Vorspeise Rosenkohlsuppe mit Croûtons</p> <p>Fleisch Gebratene Lachstranche mit Ananas-Sellerie-Salsa auf Karotten Couscous mit Federkohl</p> <p>Wähe Aprikosenwähe Käse-Kartoffel-Thymianwähe</p> <p>Dessert Gebrannte creme mit karamellisierten Baumnüssen</p>	<p>Vorspeise Kleiner gemischter Salat</p> <p>Fleisch Riz Casimir im Reisring und Früchten garniert</p> <p>Vegi Spanische Tortillas mit Kartoffeln und Tomatencoulis</p> <p>Dessert Cheese Cake mit Mango-Ananassalat</p>	<p>Vorspeise Hühnerbouillon mit "Diablotines"</p> <p>Fleisch Ossobuco mit Polenta und glasierten Karotten</p> <p>Vegi Schupfnudeln mit Rahmsauerkraut und Röstzwiebeln</p> <p>Dessert Parfait Glace Grand Marnier mit Orangenfilet und Cantucci</p>	<p>En Guete wünscht Senevita Regensburg</p>
Abendessen	<p>Abendessen 1 Militärkäseschnitte mit Blattsalat</p> <p>Abendessen 2 Kürbis Rohschinken-Gnocchi mit Taleggio-Sauce</p>	<p>Abendessen 1 Bouilloneintopf mit Rindfleisch und Gemüse</p> <p>Abendessen 2 Spinat Ricotta Cannelloni mit Tomatensauce und Käse überbacken</p>	<p>Abendessen 1 Hörnli Salat mit Peperoni Tomaten und Käse</p> <p>Abendessen 2 Teller mit Aufschnitt und Käse</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.