

Menüplan

Woche 06 / 02. bis 08. Februar 2026

	Montag 02. Februar 2026	Dienstag 03. Februar 2026	Mittwoch 04. Februar 2026	Donnerstag 05. Februar 2026
Mittagessen	Vorspeise Gemüsebouillon mit Knoblauchcroutôns	Vorspeise Kopfsalat mit Ei	Vorspeise Rindsbouillon mit Sherry	Vorspeise Tomatensalat mit Zwiebeln
	Fleisch Zieglers Hackbraten an Rosmarin Jus, Hörnli und Kräutertomate	Fleisch Schweinsbraten an Biersauce mit Kartoffelstock und Rosenkohl	Fleisch Tafelspitz mit Meerrettich Sauce Bouillonkartoffeln und Suppengemüse	Fleisch Pouletfleisch Tandoori mit Chinanudeln und Shiitake Pilzen
	Vegi Gemüseomelette mit Randengemüse und Kräutervinaigrette	Vegi Tofu "sweet n sour" Jasminreis und Kefen	Vegi Ravioli mit Gorgonzolasauce und Gemüsespaghetti	Vegi Auberginen Piccata auf Gemüse Gerstenragout
	Dessert Apfeljalousie an Schokoladensauce	Dessert Maronimousse	Dessert Schwedenschnitte mit Mandarinensalat	Dessert Kaffeeglace mit Rahm
	Abendessen 1 Poulet Cordon bleu mit Kabis-Apfelsalat	Abendessen 1 Roastbeef Teller mit Essiggemüse und Tartar Sauce	Abendessen 1 Rösti mit 2 Spiegeleiern	Abendessen 1 Kaiserschmarren mit Rosinen, Staubzucker und Kirschenragout
	Abendessen 2 Älpler Makronen mit Apfelmus	Abendessen 2 Spaghetti mit Tomatensauce	Abendessen 2 Pouletcurrygeschnezeltes mit Trockenreis	Abendessen 2 Kalbshacksteak mit Lyoner Kartoffeln und Bohnen

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 06 / 02. bis 08. Februar 2026

	Freitag 06. Februar 2026	Samstag, 07. Februar 2026	Sonntag, 08. Februar 2026	
Mittagessen	Vorspeise Rindsbouillon mit Buchstaben	Vorspeise Brotsalat mit Pilzen	Vorspeise Gemüsesuppe	
	Fisch Gebratene Lachsschnitte auf Tomatenrisotto und gebratenem Blumenkohl	Fleisch Französischer Kalbleischeintopf mit Spinatpätzli und buntem Gemüse	Fleisch Schweinsfilletmedaillon an Cognacrahmsauce mit Weissweinrisotto und Gemüsebouquet	
	Wähe Beerenwähre Käse-Zwiebelwähre	Vegi Spaghetti „ aglio, olio e peperoncini“ mit Gemüse	Vegi Omelette-Soufflé mit Artischocken, Käse und marinierten Rucola	
	Dessert Glace Duo mit Rahm	Dessert Rüeblikuchen	Dessert Lauwarme Crêpes mit Caramel- Garnd Marnier Sauce	
	Abendessen 1 Lyondersalat mit Kartoffeln, Gurken und Käse	Abendessen 1 Gratinierte Polenta Schnitte mit Pilzrahmsauce	Abendessen 1 Toast Hawaii mit Karottensalat	
	Abendessen 2 Gehacktes mit Hörnli (Rindfleisch)	Abendessen 2 Spinat-Ricotta Tortelloni mit Rahmsauce	Abendessen 2 Gschwellti mit Käse	

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.