

	Montag 02. Februar 2026	Dienstag 03. Februar 2026	Mittwoch 04. Februar 2026	Donnerstag 05. Februar 2026
Mittagessen	<p>Vorspeise Gemüsebouillon mit Knoblauchcroutons</p> <p>Fleisch Zieglers Hackbraten an Rosmarin Jus, Hörnli und Kräutertomate</p> <p>Vegi Gemüseomlette mit Randengemüse und Kräutervinaigrette</p> <p>Dessert Apfeljalousie an Schokoladensauce</p>	<p>Vorspeise Kopfsalat mit Ei</p> <p>Fleisch Schweinsbraten an Biersauce mit Kartoffelstock und Rosenkohl</p> <p>Vegi Tofu "sweet n sour" Jasminreis und Kefen</p> <p>Dessert Maronimousse</p>	<p>Vorspeise Rindsbouillon mit Sherry</p> <p>Fleisch Tafelspitz mit Meerrettich Sauce Bouillonkartoffeln und Suppengemüse</p> <p>Vegi Ravioli mit Gorgonzolasauce und Gemüsespaghetti</p> <p>Dessert Schwedenschnitte mit Mandarinsalat</p>	<p>Vorspeise Tomatensalat mit Zwiebeln</p> <p>Fleisch Pouletfleisch Tandoori mit Chinanudeln und Shiitake Pilzen</p> <p>Vegi Auberginen Piccata auf Gemüse Gerstenragout</p> <p>Dessert Kaffeeglacé mit Rahm</p>
Abendessen	<p>Abendessen 1 Poulet Cordon bleu mit Kabis-Apfelsalat</p> <p>Abendessen 2 Älpler Makronen mit Apfelmus</p>	<p>Abendessen 1 Roastbeef Teller mit Essiggemüse und Tartar Sauce</p> <p>Abendessen 2 Spaghetti mit Tomatensauce</p>	<p>Abendessen 1 Rösti mit 2 Spiegeleiern</p> <p>Abendessen 2 Pouletcurrygeschnezeltes mit Trockenreis</p>	<p>Abendessen 1 Kaiserschmarren mit Rosinen, Staubzucker und Kirschenragout</p> <p>Abendessen 2 Kalbshacksteak mit Lyoner Kartoffeln und Bohnen</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 06. Februar 2026	Samstag, 07. Februar 2026	Sonntag, 08. Februar 2026	
Mittagessen	<p>Vorspeise Rindsbouillon mit Buchstaben</p> <p>Fisch Gebratene Lachsschnitte auf Tomatenrisotto und gebratenem Blumenkohl</p> <p>Wähe Beerenwähe Käse-Zwiebelwähe</p> <p>Dessert Glacé Duo mit Rahm</p>	<p>Vorspeise Brotsalat mit Pilzen</p> <p>Fleisch Französischer Kalbleischeintopf mit Spinatpätzli und buntem Gemüse</p> <p>Vegi Spaghetti „aglio, olio e peperoncini“ mit Gemüse</p> <p>Dessert Rüeblikuchen</p>	<p>Vorspeise Gemüsesuppe</p> <p>Fleisch Schweinsfilletmedaillon an Cognagrahmsauce mit Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet</p> <p>Vegi Omelette-Soufflé mit Artischocken, Käse und marinierten Rucola</p> <p>Dessert Lauwarme Crêpes mit Caramel- Grand Marnier Sauce</p>	<p>En Guete wünscht Senevita Regensburg</p>
Abendessen	<p>Abendessen 1 Lyonersalat mit Kartoffeln, Gurken und Käse</p> <p>Abendessen 2 Gehacktes mit Hörnli (Rindfleisch)</p>	<p>Abendessen 1 Gratinierte Polenta Schnitte mit Pilzrahmsauce</p> <p>Abendessen 2 Spinat-Ricotta Tortelloni mit Rahmsauce</p>	<p>Abendessen 1 Toast Hawaii mit Karottensalat</p> <p>Abendessen 2 Gschwelli mit 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.