

	Montag, 16.03.2026	Dienstag, 17.03.2026	Mittwoch, 18.03.2026	Donnerstag, 19.03.2026
Mittagessen	Vorspeise Minestrone Tessiner Art Fleisch Saltimbocca vom Schwein mit Madeira Sauce, Tomatenspaghetti und Grillierten Auberginen Vegi Gebratener Reis an Sojasauce mit Gemüse, Ei und Pilzen Dessert Tiroler Cake	Vorspeise Endiviensalat mit Oliven-Croutons Fleisch Maispoullarden Brüstchen auf Balsamico Sauce, Kartoffelgratin und Broccoli Vegi Pinsa mit Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse und Kartoffeln Dessert Halbgefrorenes mit Mandeln und Aprikosen-Kompott	Vorspeise Hafer Suppe Fleisch Äpler Magronen mit Zwiebelschweitze, Speckwürfel und Apfelmus Vegi Randen Knödel mit mariniertem Fenchel und Weissweinsauce Dessert Vanillecreme mit Pfirsich	Vorspeise Tomatensalat mit Zwiebeln Fleisch Kalbsleberschnitte mit Röstzwiebeln, Apfelschnitzen, Rösti und Gemüse Vegi Spinat Toast mit Pilzragout Dessert Eiskaffee mit Kirschwasser
Abendessen	Abendessen 1 Fleischkäse mit Spiegelei und Rosmarinkartoffeln Abendessen 2 Griesschnitte mit Zwetschggenkompott	Abendessen 1 Schinken Käse Toast Abendessen 2 Kartoffel-Pastetli mit Rahmgemüse	Abendessen 1 Birchermüsli mit Rahm Abendessen 2 Kichererbsen Eintopf mit Gemüse und Würstchen	Abendessen 1 Fleisch-Tortelloni mit Tomatensauce und Reibkäse Abendessen 2 Rührei mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln

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, 20.03.2026	Samstag, 21.03.2026	Sonntag, 22.03.2026	
Mittagessen	Vorspeise Karottensuppe mit Ingwer Fisch Gebratenes Forellenfilet mit Walnusspolenta und gebratenem Blumenkohl Wähe Aprikosen und Spargel-Käsewähe Dessert Gebrannte Creme mit Caramelstückchen	Vorspeise Eisbergsalat mit Speck Fleisch Kaninchenfleischvogel an Balsamico Sauce, Limetten-Grappa-Risotto und Pfälzerkarotten Vegi Ricotta-Spinat-Cannelloni mit Käse überbacken Dessert Savarin mit Maraschino und exotischem Fruchtsalat	Vorspeise Kartoffelsuppe mit Zitronen-Thymian Fleisch Rinds-Flank-Steak mit Sauce Choron, Dauphine Kartoffeln und grünen Spargeln Vegi Nidwaldner Ofetori Dessert Apfeljalousie mit Vanillesauce	En Guete wünscht Senevita Regensburg
Abendessen	Abendessen 1 Militärkäseschnitte mit Blattsalat Abendessen 2 Grüne Spargel mit Hollandaise und Rohschinken	Abendessen 1 Gehacktes vom Rind mit Schwinger Hörnli Abendessen 2 Wienerli im Blätterteig mit Brüsseler Salat	Abendessen 1 Kalter Fleischteller mit Gschwellti Abendessen 2 Milchreis mit Zimtucker und Apfelmus	

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.