

	Montag, 04. Mai 2026	Dienstag, 05. Mai 2026	Mittwoch, 06. Mai 2026	Donnerstag, 07. Mai 2026
Mittagessen	Vorspeise Gemüsebouillon mit Backerbsen	Vorspeise Tomatensalat mit Zwiebeln	Vorspeise Linsensuppe mit Speck	Vorspeise Kohlsalat
	Fleisch Rindsgeschnezeltes an Soja-Honigsauce, Weissweinsrisotto und kleinem Gemüse	Fleisch Mariniertes Schweinshalssteak mit Kräuterbutter Pommes Allumettes Kohlrabi und Schnittlauch	Fleisch Lammycurry mit Joghurt DIP gelbem Basmatiris, Sultaninen serviert mit indischem Fladenbrot	Fleisch Weisses Poulet- Blanquette mit Kartoffelstock und Zucchetti
	Vegi Polenta Pizza "NORDLICHT" Mit Tomaten, Gemüse und Mozzarella	Vegi Spargelrisotto mit Zitronenabrieb	Vegi "Pizzocheri" Buchweizennudeln mit Mangold und Käse nach Bündner Art	Vegi Falafel mit Joghurt Dip und Gurkensalat
Abendessen	Dessert Erdbeerroulade auf Erdbeersalat	Dessert Schwedenschnitte mit Rahm	Dessert Fruchtsalat mit Grand Marnier	Dessert Rhabarber Tiramisu im Glas
	Abendessen 1 Strudel gefüllt mit Frühlingsgemüse und Sauerrahm	Abendessen 1 Wienerli mit Kartoffelsalt	Abendessen 1 Rührei mit Blattspinat und Salzkartoffeln	Abendessen 1 Schinkengipfeli mit Blattsalat
	Abendessen 2 Milcheis mit Apfelkompott	Abendessen 2 Ravioli an Gemüsebolognese gefüllt mit Reibkäse	Abendessen 2 Kaiserschmarren serviert mit Zwetschgen- Kompott	Abendessen 2 Penne mit Kräuter-Pesto und Cherry Tomaten

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, 08. Mai 2026	Samstag, 09. Mai 2026	Sonntag, 10. Mai 2026	
Mittagessen	Vorspeise Rindsbouillon mit Spinat-Rouladen	Vorspeise Spinatsalat mit leichter Honig-Senfsauce	Vorspeise Zucchetti Cremesuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen	En Guete wünscht Senevita Regensburg
	Fisch Gebratenes Wolfsbarschfilet an Sherry Sauce mit Risi Bisi	Fleisch Rindfleischbällchen an Tomatensauce mit Champignons, Karotten dazu Spaghetti	Fleisch Kalbssteak an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	
	Wähe Aprikosenwähe Spargelquiche	Vegi Eieromelette mit Kartoffeln und buntem Gemüse	Vegi Spinat-Strudel auf gebratenem Gemüse dazu Schnittlauchquark	
	Dessert Sorbet mit Gügs	Dessert Cheese Cake mit Kirschkompott	Dessert Himmlischer Schokoladenkuchen mit Vanille Glace & Rahm	
	Abendessen 1 Birchermüesli mit Rahm	Abendessen 1 Crostini mit Schinken und Ei	Abendessen 1 Kichererbsen Avocado Salat mit Frühlingszwiebeln	
Abendessen	Abendessen 2 Siedfleischsalat mit Essiggurken und Silberzwiebeln	Abendessen 2 Spargeln mit Kräuterquark und Salzkartoffeln	Abendessen 2 Griessbrei mit Zimtucker	

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.