

	Montag, 27. Juli 2026	Dienstag, 28. Juli 2026	Mittwoch, 29. Juli 2026	Donnerstag, 30. Juli 2026
Mittagessen	Vorspeise Blumenkohlcremesuppe Fleisch Schweins-Saltimbocca Tomaten-Basilikum-Risotto und Grillgemüse Vegi Griechischer Salat mit Oliven, Fetakäse, Peperoni und Tomaten Dessert Honig-Quarkcreme mit Heidelbeeren	Vorspeise Kopfsalat mit Radieschen Fleisch Lammhüftli (IR/NZL) an Rosmarinjus, Röstikroketten und Peperoni Vegi Pfannkuchen mit Spinat gefüllt auf Ofengemüse mit Rahmsauce Dessert Himbeersorbet mit Prosecco	Vorspeise Geröstete Griessuppe Fleisch Pouletgeschnetzeltes an Mango- Chillisauc Basmatireis und asiati- sches Sommergemüse Vegi Bunter Salatteller mit frittierten Champignons und Kräuterquark Dessert Frische Erdbeeren mit Rahm	Grill Z'Mittag  Mit Salaten aus der Regensburg Küche Dessert Schokoladen Cake
Abendessen	Abendessen 1 Ravioli an Tomatensauce mit Gemüsebrunoise Abendessen Rinds Meatballs mit Bratkartoffeln und Bohnensalat	Abendessen 1 Ochsenmaulsalat garniert mit Ei und Gürkli Abendessen 2 Rösti mit Spiegelei	Abendessen 1 Milchreis mit Zimtzucker und Apri- kosenkompott Abendessen 2 Tomatenstrudel mit Erbsen	Abendessen 1 Dreifarbige Melonenschnitze mit Rohschinken Abendessen2 Gemüserisotto mit Grana Padano

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, 31. Juli 2026	Samstag, 01. Aug. 2026	Sonntag, 02. Aug 2026	
Mittagessen	Vorspeise Kohlrabi Salat mit Schnittlauch	Vorspeise Tomatencremesuppe	Vorspeise Riesling-Schaumsuppe mit gerösteten Pinienkernen	En Guete wünscht Senevita Regensburg
	Fisch Gebackenes Eglifilet (D) mit Mayonnaise, Salzkartoffeln und Erbsen	Fleisch Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Champignons Rösti und buntem Gemüse	Fleisch Kalbschnitzel "Wiener Art" Pommes frites mit Erbsen gefüllte Tomate	
	Wähe Zwetschgen Wähe Geraffelte Rüebliwähe	Vegi Älpler Magronen	Vegi Mah Meh (Indonesisches Nudelgericht)	
Abendessen	Dessert Glace Duo mit Rahm	Dessert 1.August Variation (Überraschung)	Dessert Coupe Roamanof	
	Abendessen 1 Penne mit Rinds Bolognese und Reibkäse	Abendessen Dampfnudeln mit Vanillesauce	Abendessen 1 Eieromelette mit Bratkartoffeln und gedämpften Zucchetti	
	Abendessen 2 Roastbeef Teller mit Tartar Sauce und Essiggemüse	Abendessen 2 Wurst-Käsesalat	Abendessen 2 Vegetarische Wähe mit Randensalat	

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.