

2026

	Montag, 10. August 2026	Dienstag, 11. August 2026	Mittwoch, 12. August 2026	Donnerstag, 13. August 2026
Mittagessen	Vorspeise Zucchetti Cremesuppe Fleisch Gemischter Fleischspieß an Pfeffersauce mit Pommes und Karotten Vegi Tomaten-Risotto mit frittierten Auberginen und Kräutersalat Dessert Schwarzwäldertorte	Vorspeise Ebly Salat Fleisch Schweinsgeschnetzeltes an körniger Senfsauce, Penne und Kefen Vegi Paniertes Sellerieschnitzel mit Couscous und Kräuterquark Dessert Mango Creme	Vorspeise Gemüsebouillon mit Buchstaben Fleisch Poulet Oberschenkel im Ofen mit Tomatenspätzli und Kohlrabi Vegi Frühlingsrollen mit Asiatischem Glasnudelsalat und Sweetchilisauce Dessert Apfelstrudel mit Vanillesauce	Vorspeise Gurkensalat mit Sauerrahm Fleisch Kalbsvoressen mit Silberzwiebeln Käsepolenta und Ratatouille Vegi Hausgemachte Pinsa mit Tomaten, Mozzarella und Champignons Dessert Frischer Fruchtsalat
Abendessen	Abendessen 1 Toast Hawaii mit Schinken und Ananas Abendessen 2 Vegetarische Wähe mit Sommersalat	Abendessen 1 Rührei mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln Abendessen 2 Laugenbretzel mit Schinken und Frischkäse dazu ein kleiner Salat	Abendessen 1 Teigwaren mit Tomatensauce und Reibkäse Abendessen 2 Kaiserschmarren mit Apfelmus	Abendessen 1 Chügelipastetli mit Erbsen und Karotten Abendessen 2 Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und Pilzen

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, 14. August 2026	Samstag, 15. August 2026	Sonntag, 16. August 2026	
Mittagessen	Vorspeise Geflügelbouillon mit Backerbsen Fisch Gebratenes Wolfsbarschfilet (TR) Venere Reis mit Mascarpone und Erbsen Wähe Apfel-und Kartoffel-Käse Wähe Dessert Glace Duo mit Rahm	Vorspeise Eisbergsalat mit Kernen Fleisch Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit Teigwaren und Erbsen Vegi Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasauce mit Gemüwestreifen Dessert Zweifarbige Schokoladenmousse mit Erdbeeren und Mango	Vorspeise Rindsbouillon mit Griessklösschen Fleisch Maispouarden Brust (F) mit Tomatenrelish, Weisswein Risotto und Broccoli mit Mandeln Vegi Panierter Tomme-Käse mit Preiselbeeren und Salatgarnitur Dessert Coupe Colonel (Zitronensorbet mit Wodka)	En Guete wünscht Senevita Regensburg
Abendessen	Abendessen 1 Poulet Salat mit Curry Mayonnaise und Ananas Abendessen 2 Gekochter Speck mit Salzkartoffeln und grünen Bohnen	Abendessen Walliser Käseschnitte Abendessen 2 Lyoner Salat mit Ei und Gurken	Abendessen 1 Cafe Complet mit Schinken und Käse Abendessen 2 Armer Ritter mit Zwetschgenkompott	

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.