

	Montag, 14. September 2026	Dienstag, 15. September 2026	Mittwoch, 16. September 2026	Donnerstag, 17. September 2026
Mittagessen	Vorspeise Geflügelbouillon mit Backerbsen Fleisch Geschmorte Rinderbrust in der BBQ Sauce Bramata Polenta und Broccoli Vegi Hausgemachte Spätzli mit Kürbis Rosenkohl und Rotkraut Dessert Birnenesorbet Williams	Vorspeise Blattsalat mit Radieschen Fleisch Saltimbocca vom Schwein mit Safran Risotto und Wirsing Vegi Spinat Ricotta Cannelloni mit Tomatensauce Dessert Vanillecreme mit Sauerkirschen	Vorspeise Gemüsesuppe Fleisch Schweinsbratwurst mit Jus Pappardellen und Oregano Zucchetti Vegi Tomatenstrudel mit Kräuter-Sauerrahm und Kabissalat Dessert Zimtkuchen mit Zwetschgenkompott	Vorspeise Chinakohl mit Orangen Fleisch Kalbsheschnetzelt "Zürcher Art" Rösti und Speckbohnenbündel Vegi Rotwein Risotto mit Stangensellerie und Parmesan Dessert Zweifarbige Schokoladen Mousse
Abendessen	Abendessen 1 Penne mit Tomatensauce und Reibkäse Abendessen 2 Fleischkäse mit Bräterli und Zucchetti	Abendessen 1 Käse -Omelette mit Gemüserahmsauce Abendessen 2 Äpler Magronen mit Apfelmus	Abendessen 1 Birchermüesli mit Rahm Abendessen 2 Rindfleisch Burger mit Gurken, Tomaten und Pommes	Abendessen 1 Auberginen Auflauf mit Hackfleisch und Kartoffeln Abendessen 2 Vegetarische Wähe mit Gemüse-Salat

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, 18. September 2026	Samstag, 19. September 2026	Sonntag, 20. September 2026	
Mittagessen	Vorspeise Süssmaissuppe mit Popcorn Fisch St. Petersfischfilet(CN) in Zitronen Pfeffer -Panade Mascarpone Ebly und Romanesco Wähe Birnenwähe Käsekuchen (ohne Zwiebeln) Dessert Zwetschgen Parfait	Vorspeise Herbstsalat mit gebratenen Pilzen und Trauben Fleisch Szegediner Rindsgulasch im Sauerkraut gekocht mit Spätzli Vegi Teigwaren mit Kräutern und Gemüse Dessert Frischer Fruchtsalat	Vorspeise Rindsbouillon mit Steinpilzklößen Fleisch Schweinsfiletmedaillon an Calvados Sauce, Kartoffelkuchen Gemüsebouquet Vegi Auberginen Piccata mit geschmorten Trevisano und Kürbis Püree Dessert Cheese Cake mit Mango Passionsfrucht	En Guete wünscht Senevita Regensburg
Abendessen	Abendessen 1 Hüttenkäse mit gekochtem Ei und Appenzeller Käse Abendessen 2 Pouletcurrygeschnezeltes mit Reis	Abendessen 1 Militärkäseschnitte mit Apfelschnitzen Abendessen 2 Bündner Gerstensuppe mit Wienerli	Abendessen 1 Suppeneintopf mit Rindfleisch Gemüse und Kartoffeln Abendessen 2 Asiatische Reispfanne mit Tofu	

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.