

	Montag, 26. Okt. 2026	Dienstag, 27. Okt. 2026	Mittwoch, 28. Okt. 2026	Donnerstag, 29. Okt. 2026
Mittagessen	<p>Vorspeise Geflügelbouillon mit Backerbsen</p> <p>Fleisch Geschmorte Rinderbrust in BBQ Sauce, Bramata Polenta und Broccoli</p> <p>Vegi Hausgemachte Spätzli mit Kürbis, Rosenkohl und Rotkraut</p> <p>Dessert Birnensorbet mit Williams</p>	<p>Vorspeise Blattsalat mit Radieschen</p> <p>Fleisch Saltimbocca vom Schwein mit Nudeln und Wirsing</p> <p>Vegi Mediterran gefüllte Canneloni mit Tomatensauce</p> <p>Dessert Hausgemachte Linzer Torte</p>	<p>Vorspeise Gemüsesuppe</p> <p>Fleisch "Chicken Tikka Masala" indisches Poulet Curry mit Basmati Reis und Edamame</p> <p>Vegi Tomatenstrudel mit Kräuter-Sauerrahm auf Würfelgemüse</p> <p>Dessert Zimtkuchen mit Zwetschgenkompott</p>	<p>Vorspeise Chinakohl mit Orangen und Datteln</p> <p>Fleisch Kalbgeschnetzeltes "Zürcher Art", Rösti und Bohnenbündeli mit Speck</p> <p>Vegi Rotwein Risotto mit Stangensellerie und Parmesan</p> <p>Dessert Zweifarbiges Schokoldanenmousse mit Granatapfelkernen</p>
Abendessen	<p>*Bouillon mit Einlage*</p> <p>Abendessen 1 Penne mit Tomatensauce und Reibkäse</p> <p>Abendessen 2 Fleischkäse mit Bräterli und Zucchetti</p>	<p>*Bouillon mit Einlage*</p> <p>Abendessen 1 Käse-Omelette mit Gemüserahmsauce</p> <p>Abendessen 2 Äpler Magronen mit Apfelmus</p>	<p>*Bouillon mit Einlage*</p> <p>Abendessen 1 Birchermüesli mit Rahm</p> <p>Abendessen 2 Geräucherter, gekochter Speck mit Dampfkartoffeln und Bohnen</p>	<p>*Bouillon mit Einlage*</p> <p>Abendessen 1 Auberginen Auflauf mit Hackfleisch und Kartoffeln</p> <p>Abendessen 2 Wienerli im Blätterteig mit Gemüsesalat</p>

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, 30. Okt.2026	Samstag, 31. Okt. 2026	Sonntag, 01. Nov. 2026	
Mittagessen	<p>Vorspeise Süssmaissuppe mit Popcorn</p> <p>Fisch Alaska Seelachschnitte mit italienischer Kräuterhaube, Mascarpone Ebly und Romanesco</p> <p>Wähe Birnenewähe und Käsekuchen</p> <p>Dessert Zwetschge Parfait mit Zimt</p>	<p>Vorspeise Herbstsalata mit Pilzen und Trauben</p> <p>Fleisch Szegendiner Rindsgulasch mit Sauerkraut und Spätzli</p> <p>Vegi Teigwarengratin mit Gemüse und Kräutern</p> <p>Dessert Cremeschnitte</p>	<p>Vorspeise Rindsbouillon mit Steinpilzklösschen</p> <p>Fleisch Schweinfilet Medaillon mit Calvados-Sauce, Kartoffelstock und Gemüsebouquet</p> <p>Vegi Auberginen Piccata auf Tomatenspaghetti mit geschmortem Trevisano</p> <p>Dessert Cheese Cake mit Mango Passionsfrucht</p>	<p>En Guete wünscht Senevita Regensburg</p>
Abendessen	<p>*Bouillon mit Einlage*</p> <p>Abendessen 1 Hüttenkäse mit gekochtem Ei, Käse und Schalenkartoffeln</p> <p>Abendessen 2 Poulet geschnetzelt mit Curry und Reis</p>	<p>*Bouillon mit Einlage*</p> <p>Abendessen 1 Militärkäseschnitte mit Apfelschnitzen</p> <p>Abendessen 2 Bündner Gerstensuppe mit Wienerli</p>	<p>*Bouillon mit Einlage*</p> <p>Abendessen 1 Suppeneintopf mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln</p> <p>Abendessen 2 Asiatische Reispfanne mit Tofu</p>	

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.