

	Montag, 02. Nov. 2026	Dienstag, 03. Nov. 2026	Mittwoch, 04. Nov. 2026	Donnerstag, 05. Nov. 2026
Mittagessen	<p>Vorspeise Sellerie Suppe</p> <p>Fleisch Poulet Spiesschen `Satay` mit Erdnussbuttersauce Basmatireis und asiatischem Gemüse</p> <p>Vegi Pastinaken-Süsskartoffeleintopf mit Belugalinsen und Kokosmilch</p> <p>Dessert Schwedenschnitte</p>	<p>Vorspeise Randen Salat mit Meerrettich</p> <p>Fleisch Hirschpfeffer `Jäger Art` mit Silberzwiebeln, Speck und Croutons, Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl</p> <p>Vegi Steinpilzravioli mit Salbeibutter und Grana Padano</p> <p>Dessert Vermicelles mit Rahm</p>	<p>Vorspeise Kohlrabi Suppe</p> <p>Fleisch Rindshuftsteak mit Kräuterbutter, Pommes und Schwarzwurzeln</p> <p>Vegi Indisches Spinatcurry mit Palak Paneer und Naan Brot</p> <p>Dessert Vanillecreme mit Pfirsich</p>	<p>Vorspeise Rotkabissalat mit Honig</p> <p>Fleisch Schweinshaxe in Biersauce mit Käsepolenta und Blumenkohl</p> <p>Vegi Rösti mit Spiegelei und Gemüse</p> <p>Dessert Erdbeerglace mit Butter S</p>
Abendessen	<p>*Bouillon mit Einlage*</p> <p>Abendessen 1 Wurstkäsesalat mit Essiggemüse</p> <p>Abendessen 2 Pinsa Margherita</p>	<p>*Bouillon mit Einlage*</p> <p>Abendessen 1 Spaghetti mit Tomatensauce</p> <p>Abendessen 2 Lauchstrudel mit Blattsalat</p>	<p>*Bouillon mit Einlage*</p> <p>Abendessen 1 Milchreis mit Zimts Zucker</p> <p>Abendessen 2 Linseneintopf mit Kokosnuss und Gemüsen</p>	<p>*Bouillon mit Einlage*</p> <p>Abendessen 1 Mozzarella Sticks mit Ratatouille und Sauerrahm</p> <p>Abendessen 2 Bierbretzel mit Philadelphia und Schinken</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, 06. Nov. 2026	Samstag, 07. Nov. 2026	Sonntag, 08. Nov. 2026	
Mittagessen	Vorspeise Blattsalat mit Kürbiskernen	Vorspeise Gerstensuppe	Vorspeise Blumenkohlcreme Suppe	En Guete wünscht Senevita Regensburg
	Fisch Pochiertes Forellenfilet (IT) mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Wirsing Köpfchen	Fleisch Weisse Kalbs-Blanquette mit Pilaw Reis und Karotten	Fleisch Stroganoff mit Champignons, Essiggurken und Zwiebeln mit breiten Nudeln und Broccoli	
	Wähe Zwetschgenwähe und Spinat-Ricotta Kuchen	Vegi Frühlingsrollen mit Süsssaurer Sauce und asiatischem Gemüsesalat	Vegi Tortilla-Roulade mit Kichererbsen Püree, Randen, Gemüsestreifen und Sauerrahm	
Abendessen	Dessert Gebrannte Creme	Dessert Kürbiskuchen mit Baumnüssen	Dessert Apfelstrudel mit Vanillesauce	
	Bouillon mit Einlage	*Bouillon mit Einlage*	*Bouillon mit Einlage*	
	Abendessen 1 Tortelloni tri colore mit Gemüse-Bolognese	Abendessen 1 Schinkengipfeli mit Randen Salat	Abendessen 1 Antipasti teller mit Salsiz	
	Abendessen 2 Adrio mit gebackenen Kartoffeln und Gemüse	Abendessen 2 Poulet Currystrudel mit Kräuter-Quark	Abendessen 2 Fischknusperli mit Tartar Sauce und Rahmspinat	

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.