

Montag, 22. April 2024

	Randensalat
Fleisch	Emmentaler Brät Schnitzel an Kräutersauce mit Rosmarin Kartoffeln und Ofentomate
Vegi	Gebratener Reis an Sojasauce mit Gemüse, Pilzen und Ei
Dessert	Windbeutel mit Erdbeeren und Vanillerahm gefüllt
AV 1	Süsse Griessschnitte mit Kompott
AV 2	Teigwarensalat mit Wurst und Gemüsen
Spezial	Püriert

Dienstag, 23. April 2024

	Grünerbsensuppe
Fleisch	Schweinspiccata an Tomatensauce mit Spaghetti und Zucchini
Vegi	Blattspinat mit Salzkartoffeln und Spiegelei
Dessert	Hausgemachte Linzer Torte
AV 1	Gemüselasagne mit Tomatensauce
AV 2	Birchermüesli mit Rahm
Spezial	Püriert

Mittwoch, 24. April 2024

	Karottensalat
Fleisch	Saucisson mit Salzkartoffeln und Dampfkartoffeln
Vegi	Auberginen Piccata auf Weisswein-Risotto
Dessert	Mango Creme
AV 1	Käse-Schinkenstrudel mit Blattsalat
AV 2	Spargelpastetli mit Salzkartoffeln
Spezial	Püriert

Donnerstag, 25. April 2024

	Selleriesalat mit Baumnüsse
Fleisch	Panierter Poulet Oberschenkel mit geräucherter Paprika Mayonnaise, Pommes frites und Zucchini
Vegi	Äpler Makronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
Dessert	Fruchtsalat
AV 1	Penne all'arrabbiata mit Reibkäse
AV 2	Wienerli im Teig mit Blattsalaten
Spezial	Püriert

Freitag, 26. April 2024

	Rote Bohnensuppe
Fisch	Lachsragout im Blätterteig Pastetchen an Estragon Sauce mit Risi Bisi
Wähe	Birnenwähe und Käse-Zwiebelkuchen
Dessert	Zitronencake
AV 1	Gschwellti mit Hüttenkäse, Appenzeller und Tilsiter
AV 2	Gebackener Fleischkäse mit Bratkartoffeln und Spiegelei
Spezial	Püriert

Samstag, 27. April 2024

	Blattsalat mit Schnittlauch
Fleisch	Schweinsgeschnetzeltes an Apfelsauce mit Spiralen Teigwaren und Kefen
Vegi	Gemüse Capuns an Beurre blanc mit Käsesplitter
Dessert	Rosmarin "Crema Catalana"
AV 1	Apfelküchlein mit Vanillesauce
AV 2	Kaninchenroulade mit Ebly und Gemüse
Spezial	Püriert

Sonntag, 28. April 2024

	Rindsbouillon mit Flädli
Fleisch	Kalbspailard "Café de Paris" mit Frühlingkartoffeln und Gemüsebündel
Vegi	Kartoffelstrudel mit einer Taleggio-Käsesauce
Dessert	Zitronenterrine mit lauwarmen, karamellisierten Bananen
AV 1	Lyoner Salat mit Essiggemüse und Ei
AV2	Polenta Schmitte mit Pilzrahmsauce
Spezial	Püriert

Das Regensburg Team heisst Sie willkommen und wünscht Ihnen „En Guete“

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert. Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details. Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.