

## Montag, 29. April 2024

	Kartoffelcremesuppe mit Oregano
Fleisch	Schwedenbraten mit Jus Butterteigwaren und Broccoli
Vegi	Risotto mit Kräuter, grünen Bohnen, Artischocken und Reibkäse
Dessert	Gebrannte Creme mit Gebäck
AV 1	Spinat-Käse Palatschini mit Blattsalaten
AV 2	Müscheli Salat mit Salatwurst und Gemüsen
Spezial	Püriert

## Dienstag, 30. April 2024

	Eisbergsalat mit Radieschen
Fleisch	Pouletbrust mit Kräuterbutter Curry Ebly und grünen Bohnen
Vegi	Veganes Chili
Dessert	Hausgemachte Cremeschnitte
AV 1	Aufschnitt Teller mit Quark und Kartoffeln
AV 2	Canapé mit Thon und Schinken
Spezial	Püriert

## Mittwoch, 1. Mai 2024

	geröstete Mehlsuppe mit Croutons
Fleisch	Jägersteak vom Rind mit Pfefferjus Kartoffelecken und Erbsen
Vegi	Gebackener Portobellokäse mit Linsen- Gemüseragout
Dessert	Erdbeer- /Rhabarberkompott
AV 1	Gratinierte Cannelloni mit Fleischfüllung
AV 2	Hausgemachtes Birchermüesli mit Rahm
Spezial	Püriert

## Donnerstag, 2. Mai 2024

	Chinakohl mit Kürbiskernen
Fleisch	Truthahnragout an grobkörnigen Senfsauce mit Polenta und Kohlrabi mit Kräutern
Vegi	Spaghetti mit Frischkäse, rosa Pfeffer, Baumüssen und Pastinaken
Dessert	Brot -und Butteroudding mit Rosinen und Vanilleglace
AV 1	Käseküchlein mit Bratkartoffeln
AV 2	Vitello Tonnato mit Essiggemüse und Oliven Ciabatta
Spezial	Püriert

## Freitag, 3. Mai 2024

	Selleriecremesuppe
Fisch	Gebackene Eglifilet mit Zitronenmelisse-Sauerrahm, Tomaten-Pilaw Reis und glasierten Petersilienwurzeln
Wähe	Aprikosenwähe und Auberginen-Zucchtti-Käsewähe
Dessert	BaumnuSSparfait mit frischer Ananas und Mango Sauce
AV 1	Hörnli mit Gehacktem und Reibkäse
AV 2	Curry Couscous mit Falafel Bällchen und Kräuterquark
Spezial	Püriert

## Samstag, 4. Mai 2024

	Kopfsalat mit Croutons
Fleisch	Zieglers Hackbraten nach Grossmutter's Art Kartoffelstock und Kräutertomate
Vegi	Mit Frischkäse gefüllte Teigwaren an Mascarpone Sauce mit gebratenem Fenchel
Dessert	Zimtkuchen mit Vanille-Joghurt
AV 1	Pastetchen mit Brätkügeli und Pilzen
AV 2	Gemüse Lasagne
Spezial	Püriert

## Sonntag, 5. Mai 2024

	Champignons Cremesuppe
Fleisch	Gebratenes Rinds-Entrecôte mit Jus Dauphine Kartoffeln (Kartoffelkräpfen) und Gemüse
Vegi	Chicorée Piccata mit Tomaten-Olivenragout und Rosmarinkartoffeln
Dessert	Savarin mit Rum und Orangen
AV 1	Spaghetti Carbonara mit Speck
AV2	Salatteller mit Melonenschnitz
Spezial	Püriert

### Das Regensberg 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.