

## Montag, 13. Mai 2024

	Broccolicremesuppe
Fleisch	Spaghetti Bolognese (mit Rindfleisch) und Gemüsestreifen
Vegi	Arancini gefüllt mit Spargelragout, Ofengemüse und Bärlauch Mayo
Dessert	Wiener Waffeln mit Rhabarberkompott
AV 1	Käsespätzli mit Apfelmus
AV 2	Milchreis mit Zimtucker
Spezial	Püriert

## Dienstag, 14. Mai 2024

	Blattsalat mit Couscous
Fleisch	Schweinscordon bleu mit Zitrone Kartoffel-Kroketten und buntes Gemüse
Vegi	Penne mit "Pesto rosso" und Cherrytomaten
Dessert	Cremeschnitte
AV 1	Cannelloni mit Spinat und Ricotta, Käsesauce
AV 2	Tomaten Mozzarella Salat mit Basilikumpesto
Spezial	Püriert

## Mittwoch, 15. Mai 2024

	Selleriesuppe mit Speck
Fleisch	Pouletsteak "Asiasauce" Basmatireis und Pak Choi
Vegi	Falafel Schnitzel auf Ratatouille und Kräuter-Sauerrahm
Dessert	Beeren Tiramisu
AV 1	Ghackets mit Hörnli und Reibkäse
AV 2	Käseteller mit Kartoffeln
Spezial	Püriert

## Donnerstag, 16. Mai 2024

	Tomatensalat Caprese
Fleisch	Schüblig mit Kartoffelsalat
Vegi	Gemischte Spargeln mit hollandaise und Salzkartoffeln
Dessert	Fruchtsalat
AV 1	Spinat Ravioli mit Tomatensauce
AV 2	Birchermüesli mit Rahm
Spezial	Püriert

## Freitag, 17. Mai 2024

	Karottensuppe mit Ingwer
Fisch	Gebratene Saiblingsfilet (IS) mit Rotweinbutter Salzkartoffeln und Lauchgemüse
Wähe	Kirschenwähe und Spargel-Kartoffel-Wähe
Dessert	Karamelcreme mit Birne
AV 1	Rührei mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln
AV 2	Schinkensteak mit Kartoffelsalat
Spezial	Püriert

## Samstag, 18. Mai 2024

	Bohnensalat mit Kerbel
Fleisch	Schweinskotelett mit Cafe de Paris mit Country Cuts und Bohnen
Vegi	Kartoffel-Gnocchi an einer Tomaten-Gin-Sauce
Dessert	Zitronencake
AV 1	Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Toast
AV 2	Penne Cinque PI
Spezial	Püriert

## Sonntag, 19. Mai 2024

	Spargelcremesuppe
Fleisch	Schweinsfilet mit Calvadosauce , Butternudeln und Gemüse
Vegi	Rotes Thaicurry mit Kichererbsen und Spinat
Dessert	Erdbeerroulade
AV 1	Toast Hawaii
AV2	Spinat Palatschini mit Tomaten Gurkensalat
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.