

Mittagsmenu I

Mittagsmenu II

Wochenhit

Montag
04.02.2019
Sellerie-Apfel-Suppe mit Nüssen
Salat
Spaghetti Bolognese mit Reibkäse

Montag
04.02.2019
Sellerie-Apfel-Suppe mit Nüssen
Salat
Spaghetti mit Basilikumpesto und geschmolzenen Tomaten

Dienstag
05.02.2019
Gemüsebouillon mit Ribeli
Salat
Tabeas Raclette mit Geschwellten und Essiggemüse

Dienstag
05.02.2019
Gemüsebouillon mit Ribeli
Salat
Gemüseteller mit Kartoffelecken

Mittwoch
06.02.2019
Brotsuppe mit Kümmel
Salat
Fleischkäse mit Bratkartoffeln und Rahmspinat

Mittwoch
06.02.2019
Brotsuppe mit Kümmel
Salat
Omlette mit Käse und Schnittlauch gefüllt

Donnerstag
07.02.2019
Buchstabensuppe
Salat
*Tessiner Schweinsragout mit Rosmarin
Polenta und Blumenkohl

Donnerstag
07.02.2019
Buchstabensuppe
Salat
Parmigiana Neapolitan
Zucchini-Auberginen-Auflauf mit Mozzarella

Freitag
08.02.2019
Tomatensuppe mit Gin
Salat
1) Forellenfilet Thurgauer Art mit Pilawreis und Federkohl

Freitag
08.02.2019
Tomatensuppe mit Gin
Salat
Ofenkartoffel mit Sauerrahm Dip auf Wunsch mit Rauchlachsstreifen

Samstag
09.02.2019
Gemüsebouillon mit Käseschnittchen
Salat
Pouletgeschnetzeltes in Mostsauce mit Teigwaren und gedünsteten Räben

Samstag
09.02.2019
Gemüsebouillon mit Käseschnittchen
Salat
Gemüse Haloumisspiess auf Tomatensauce

Sonntag
10.02.2019
Randensuppe mit Meerrettichrahm
Salat
*Tessinerbraten mit Rotweinjus
Schnittlauchstampf und Ofengemüse

Sonntag
10.02.2019
Randensuppe mit Meerrettichrahm
Salat
Stundenei im Kartoffelnest mit Gemüse

Montag - Freitag
04. - 08.02.2019

Spanische Paella mit Crevetten

Samstag
09.02.2019

Coupe Tabea mit heissen Kirschen

Sonntag
10.02.2019

Caramelköppli mit Rahm

Abendmenu süss

Abendmenu salzig

HAUSTABEA
LEBEN IM ALTER

MENUKARTE

vom 04. – 10.02.2019

Woche 06

Das Glück liegt in uns,
nicht in den Dingen.

**= Gericht von Bewohnenden, aus dem „ Menü schreiben mit dem Küchenchef“
Nehmen Sie Teil und bestimmen Sie mit, was im Haus Tabea gegessen wird.*

Unsere Menus sind auf Diabetiker ausgerichtet und können unbedenklich aus allen Optionen ausgewählt werden. Andere Sonderkostformen werden separat ausgewiesen.

Wir verarbeiten ausschliesslich schweizer Fleisch und Fisch. Sollte das Fleisch oder der Fisch einmal aus einem anderen Land stammen, wird es im Menü bekanntgegeben.

(1) Fanggebiet und Fangmethode des Fisches:
Italien / Zucht

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Alternativ zu den angebotenen Menus können bei der Bestellung gerne folgende Änderungen kostenfrei erfolgen:

Spiegelei anstelle Hauptgang, Kartoffeln anstelle anderer Beilagen und Bouillon anstelle Tagessuppe. Wählen Sie am Abend Café Complet oder Buffet wenn Ihnen nicht nach dem angebotenen Vorschlag zumute ist.

Montag 04.02.2019	Apfelgratin mit Rumsauce	Montag 04.02.2019	*Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettisch und Baguette
Dienstag 05.02.2019	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	Dienstag 05.02.2019	Bündner Gerstensuppe
Mittwoch 06.02.2019	Mangoquarkcreme garniert	Mittwoch 06.02.2019	Bauerntoast
Donnerstag 07.02.2019	Griessbrei mit Zimt und Zucker	Donnerstag 07.02.2019	*Rindstartar mit Zwiebelringen und Toast
Freitag 08.02.2019	Aprikosenwähe	Freitag 08.02.2019	Hüttenkäse Brot mit Radiesli
Samstag 09.02.2019	Vogelheu mit Beeren	Samstag 09.02.2019	Buffet
Sonntag 10.02.2019	Roastbeefsteller mit Sauce Tartare	Sonntag 10.02.2019	Buffet