

Mittagsmenu I

Mittagsmenu II

Wochenhit

Montag
18.03.2019
Gemüsebouillon mit Ribeli
Salat
Fleischravioli mit Salbei und brauner Butter

Montag
18.03.2019
Gemüsebouillon mit Ribeli
Salat
Ziegerhörnli mit Gemüse

Dienstag
19.03.2019
Rüblisuppe mit Ingwer
Salat
Tabeas Käsefondue mit Ananas

Dienstag
19.03.2019
Rüblisuppe mit Ingwer
Salat
Bunter Gemüseteller mit Bratkartoffeln

Mittwoch
20.03.2019
Rindsbouillon mit Ei
Salat
Coq au Vin in Rotwein eingelegt und geschmort mit Pilaw-Reis und Wirsing

Mittwoch
20.03.2019
Rindsbouillon mit Ei
Salat
Gefüllte Zwiebel mit Champignons und Quinoa auf Weissweinsauce

Donnerstag
21.03.2019
Brotsuppe
Salat
*Trutenbrust (HU) Piccata milanese mit Tomatenspaghetti und Brokkoli

Donnerstag
21.03.2019
Brotsuppe
Salat
Sellerie-Piccata mit Tomatenspaghetti und Brokkoli

Freitag
22.03.2019
Gemüsebouillon mit Flädli
Salat
Fischstäbli mit Sauce Tatar, Salzkartoffeln und Rahmspinat

Freitag
22.03.2019
Gemüsebouillon mit Flädli
Salat
Süsskartoffelcurry mit Gemüse und Ei

Samstag
23.03.2019
Tomatensuppe mit Basilikum
Salat
Kaninchenragout (HU) in Senfsauce mit Thymian-Polenta und Ratatouille

Samstag
23.03.2019
Tomatensuppe mit Basilikum
Salat
Pfannkuchen mit Spargel-Tofuragout gefüllt

Sonntag
24.03.2019
Rindsbouillon mit Leberspätzle
Salat
Rindssaftplätzli mit Kartoffelstock und Schmorgemüse

Sonntag
24.03.2019
Rindsbouillon mit Leberspätzle
Salat
Stundenei im Kartoffelnest mit Gemüse

Montag - Freitag
18. - 22.03.2019

Saucisson mit Salzkartoffeln und Sauerkraut

Samstag
23.03.2019

Beerenschnitte mit Vanillecreme

Sonntag
24.03.2019

Bayrische Vanillecreme auf Heidelbeerragout

Abendmenu süss

Montag 18.03.2019	Joghurt-Mangocreme	Montag 18.03.2019	Gemüsesuppe mit Knoblibrot
Dienstag 19.03.2019	Streusselkuchen mit Kirschen	Dienstag 19.03.2019	Salat Nizza Thonsalat mit Bohnen, Kartoffeln, Oliven und Ei
Mittwoch 20.03.2019	Joghurtköpfli mit Traubensalat	Mittwoch 20.03.2019	Tomatenbruscetta Geröstete Brotscheibe mit Tomatenwürfeln und Basilikumpesto belegt
Donnerstag 21.03.2019	Fotzelschnitte mit caramelisierten Äpfelspalten	Donnerstag 21.03.2019	Schwartenmagensalat mit Kürbiskernöl und Essiggemüse garniert
Freitag 22.03.2019	Aprikosenwähe	Freitag 22.03.2019	Bündnerteller mit Birnenbrot
Samstag 23.03.2019	Quarkkeulchen mit Zimt-Zucker und Rhabarber Kompott	Samstag 23.03.2019	Buffet
Sonntag 24.03.2019	Kalter Braten Teller mit Bratkartoffeln	Sonntag 24.03.2019	Buffet

Abendmenu salzig

HAUSTABEA
LEBEN IM ALTER

MENUKARTE

vom 18. - 24.03.2019

Woche 12

Zweifel kennen wir alle.
Doch ob uns der Zweifel zur Verzweiflung führt,
zum Glauben oder wenigstens Glauben wollen,
darin liegt der Unterschied.

**= 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:

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